ВСЕ РЕЦЕПТЫ ПРОВЕРЕНЫ
ВСЕ ПРОДУКТЫ ДОСТУПНЫ

365 РЕЦЕПТОВ ВКУСНОЙ РУССКОЙ КУХНИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Традиции, связанные с приготовлением пищи, являются неотъемлемой частью культуры любого народа. И трудно поспорить с тем, что значимые события в его жизни так или иначе влияют на рацион питания людей. Развитие торговли с соседями, войны, засухи, урожайные и неурожайные годы, появление новых технологий — все это и многое другое во все времена заставляло хозяек приспосабливаться к меняющимся условиям, постоянно совершенствуя и дополняя копилку народных рецептов. Вот почему, говоря о русской кухне, следует представлять ее во всей полноте и многообразии.

- 365 РЕЦЕПТОВ ВКУСНОЙ РУССКОЙ КУХНИ
  -
  - РУССКАЯ КУХНЯ: ВЗГЛЯД СКВОЗЬ СТОЛЕТИЯ
  - ЗАКУСКИ
    - 1. Икра лосося по-домашнему
    - 2. Икра щуки соленая
    - 3. Икра щуки жареная
    - 4. Раки ароматные
    - 5. Закуска из раков и яиц
    - 6. Закуска из раков, моркови и яблок
    - 7. Раковые шейки в кляре
    - 8. Чесночное масло с раковой икрой
    - 9. Икра судака с луком
    - 10. Икра судака в кляре
    - 11. Икра минтая с чесноком и хлебом
    - 12. Икра судака с картофелем
    - 13. Селедочка «Домашняя»
    - 14. Селедка «Чайная»
    - 15. Селедочное масло
    - 16. Селедочные рулетики
    - 17. Селедочные котлетки
    - 18. Закуска из резаной сельди с яблоком
    - 19. Закуска из резаной сельди с овощами
    - 20. Селедка под шубой классическая
    - 21. Селедка под шубой с сыром и солеными огурцами
    - 22. Селедочный салат с чесночно-горчичной заправкой
    - 23. Закуска из скумбрии с яйцом
    - 24. Салат с копченой салакой и яблоками

- 25. Закуска из лосося со свеклой
- 26. Закуска из семги с хреном
- 27. Салат оливье по-советски
- 28 Салат оливье по-старомосковски
- 29. Салат оливье с раковыми шейками
- 30. Салат яичный с чесночными стрелками
- 31. Салат яичный с маринованными опятами
- 32. Салат «Деревенский»
- 33. Салат с холодцом и хреном
- 34. Винегрет овощной
- 35. Винегрет с мясом и яйцами
- 36. Винегрет с селедкой
- 37. Винегрет с рассолом
- 38. Жареная редька с медом
- 39. Салат из редьки с простоквашей
- 40. Буженина с чесноком и сметаной
- 41. Буженина с чесноком и горчицей
- 42. Почки телячьи по-купечески
- 43. Телячья печень с чесноком и сметаной
- 44. Отварной телячий язык
- 45. Жареные телячьи мозги
- 46. Верещака
- 47. Куриная печень с хлебом
- 48. Холодец из свинины и говядины
- 49. Холодец с куриными потрохами
- 50. Холодец куриный
- 51. Холодец свиной с имбирем
- 52. Заливное из языка
- 53. Заливное из карпа

○ СУПЫ

- 54. Щавелевый суп
- 55. Щи с крапивой
- 56. Щи со щавелем и крапивой
- 57. Щи из свежей капусты с говядиной
- 58. Щи из свежей капусты с курицей
- 59. Щи постные из квашеной капусты
- 60. Щи из квашеной капусты с сушеными белыми грибами
- 61. Щи из свежей капусты с белыми грибами
- 62. Щи ленивые
- 63. Щи из свежей капусты с тунцом
- 64. Щи из свежей капусты с фасолью
- 65. Овощной суп с фасолью
- 66. Куриный суп с фасолью

- 67. Грибной суп с фасолью
- 68. Похлебка с фасолью
- 69. Гороховый суп со свининой
- 70. Гороховый суп с копченой грудинкой
- 71. Солянка с капустой
- 72. Солянка с сосисками
- 73. Солянка мясная сборная
- 74. Солянка с огуречным рассолом
- 75. Солянка с чесночными стрелками
- 76. Солянка с маринованными грибами
- 77. Солянка с треской
- 78. Солянка обжигающая с копченой грудинкой
- 79. Солянка с осетром и судаком
- 80. Солянка с судаком
- 81. Солянка с лососем
- 82. Солянка с консервированным лососем
- 83. Солянка с мойвой и каперсами
- 84. Солянка с селедкой
- 85. Окрошка овощная на кефире
- 86. Окрошка на простокваше с ветчиной и редькой
- 87. Окрошка на квасе с ветчиной и редькой
- 88. Окрошка на квасе с яблоками
- 89. Окрошка сборная на квасе
- 90. Окрошка рыбная
- 91. Окрошка с селедкой
- 92. Рассольник с куриными потрохами
- 93. Рассольник с куриными фрикадельками
- 94. Рассольник постный с сельдереем
- 95. Рассольник с квашеной капустой
- 96. Рассольник с сушеными грибами и рисом
- 97. Рассольник с консервированным тунцом
- 98. Рассольник со свининой
- 99. Рассольник с копченой грудинкой
- 100. Рассольник постный со свеклой и рисом
- 101. Рассольник с редькой
- 102. Рассольник с имбирем
- 103. Рассольник с пшеном
- 104. Рассольник с ветчиной и рисом
- 105. Куриный суп с пшеном
- 106. Гречневый суп с овощами
- 107. Гречневый суп с грибами
- 108. Суп из говядины с пшеном в горшочке
- 109. Суп из говядины с овощами в горшочке

- 110. Суп из говядины с репой
- 111. Постный суп с репой
- 112. Суп из сушеных белых грибов с перловкой
- 113. Суп из сушеных подберезовиков с пшеном
- 114. Суп из белых грибов с чесноком
- 115. Суп из белых грибов с солеными огурцами
- 116. Суп «Осенний»
- 117. Суп из подберезовиков с судаком
- 118. Суп из сушеных подберезовиков с рисом
- 119. Грибная лапша
- 120. Суп из подберезовиков и маслят
- 121. Суп из маслят с тыквой
- 122. Суп с опятами
- 123. Суп с лисичками и грудинкой
- 124. Грибной суп с маслятами и фасолью
- 125. Суп картофельный с маслятами
- 126. Свекольник с яйцами и редисом
- 127. Свекольник с телятиной и помидорами
- 128. Свекольник с белыми грибами
- 129. Ботвинья на квасе со шпинатом, щавелем и хреном
- 130. Холодный суп с лебедой
- 131. Холодный суп с мятой и простоквашей
- 132. Холодный суп с сельдереем и простоквашей
- 133. Уха из озерной форели
- 134. Уха из судака на курином бульоне
- 135. Суп с фрикадельками из щучьей икры
- 136. Суп из судака с раками
- 137. Суп из судака с сельдереем
- 138. Суп из сельди с овощами
- 139. Суп из осетра с белыми грибами

○ ВТОРЫЕ БЛЮДА

- 140. Пельмени с шампиньонами
- 141. Пельмени с лисичками и картофелем
- 142. Пельмени с шампиньонами и курицей
- 143. Пельмени, запеченные с сыром
- 144. Пельмени в горшочках
- 145. Пельмени «Деревенские»
- 146. Пельмени с мясом и гречкой
- 147. Пельмени из трех сортов мяса
- 148. Жареные пельмени с курицей и говядиной
- 149. Пельмени с мясом и аджикой
- 150. Пельмени с мясом и картошкой
- 151. Пельмени с курицей

- 152. Пельмени с мясом и морковью
- 153. Пельмени с мясом и тыквой
- 154. Пельмени с мясом и сыром
- 155. Пельмени с лососем, грибами и сыром
- 156. Пельмени с треской
- 157. Отварной картофель с зеленью и чесноком
- 158. Картофельное пюре с творогом и луком
- 159. Картофельное пюре с чесночной заправкой
- 160. Картофельные котлеты
- 161. Картофель, запеченный с репой
- 162. Картофель, запеченный с творогом
- 163. Тыква в горшочках с медом
- 164. Тушеные кабачки с чесночной заправкой
- 165. Жареный картофель с лисичками
- 166. Картофель с грибами и горошком
- 167. Картофель, фаршированный грибами
- 168. Картофель с грибами в горшочках
- 169. Опята в сметане
- 170. Овощное рагу с лисичками
- 171. Рагу с мясом и грибами
- 172. Капуста с морковью и грибами
- 173. Капуста с маринованными грибами
- 174. Капуста со свининой в горшочках
- 175. Квашеная капуста, тушенная с фасолью
- 176. Капуста, тушенная с лисичками
- 177. Капуста с говяжьей печенью
- 178. Капуста с яблоками, сухофруктами и медом
- 179. Голубцы с говядиной и рисом
- 180. Голубцы с говядиной и гречкой
- 181. Паровые голубцы с телятиной и яблоком
- 182. Голубцы с мясом и грибами
- 183. Голубцы с мясом, грибами и овощами
- 184. Голубцы с грибами
- 185. Голубцы с гречкой и овощами
- 186. Бефстроганов
- 187. Печень по-строгановски
- 188. Телятина с кабачками и морковью в сметане
- 189. Рагу из говядины с квасом
- 190. Телятина с квасом и яблоками
- 191. Курица с яблоками и медом
- 192. Гусь с яблоками
- 193. Гречневая каша с телятиной
- 194. Гречневая каша с говядиной и яблоками

- 195. Гречневая каша с говядиной и грибами
- 196. Гречневая каша с мозгами и творогом
- 197. Поросенок с кашей
- 198. Гречневая каша с куриными потрохами
- 199. Гречневая каша с салом
- 200. Перловая каша со свининой
- 201. Пшенная каша со свининой
- 202. Пшенная каша с курицей
- 203. Пшенная каша с творогом
- 204. Ячневая каша с говядиной
- 205. Кукурузная каша с медом
- 206. Манная каша с морковью
- 207. Гречневая каша с кислым молоком
- 208. Гречневая каша с яблоками
- 209. Котлеты из перловки с морковью и луком
- 210. Морковные котлеты
- 211. Картофельные котлеты с перловкой
- 212. Гречаники
- 213. Гречневые котлеты
- 214. Гречневая каша с морковью
- 215. Пшенная каша с тыквой
- 216. Тыква с рисом, орехами и изюмом
- 217. Жареная плотва
- 218. Жареные речные окуни
- 219. Караси в сметане
- 220. Караси с вишней
- 221. Минтай с морковью и луком
- 222. Судак в кляре
- 223. Сазан, тушенный в молоке
- 224. Фаршированный сазан
- 225. Жареная корюшка по-особому
- 226. Скумбрия с солеными огурцами
- 227. Жареная скумбрия с грибным соусом
- 228. Осетрина по-старорусски
- 229. Котлеты из щуки с овощами
- 230. Сом с хреном и простоквашей
- 231. Сом с овощами в горшочке
- 232. Котлеты из сома с творогом

○ ВЫПЕЧКА

- 233. Печеные пирожки «Деревенские»
- 234. Печеные пирожки с капустой
- 235. Печеные пирожки с творогом
- 236. Жареные пирожки с морковью и тыквой
- 237. Жареные пирожки из творожного теста с

зеленью
- 238. Жареные пирожки с мясом
- 239. Жареные пирожки с мясом и овощами
- 240. Печеные пирожки с черной смородиной
- 241. Печеные пирожки с клубникой
- 242. Печеные пирожки со сливой
- 243. Картофельные «калитки»
- 244. Пирог с картофелем и грибами
- 245. Пирог картофельный на топленом масле
- 246. Пирог морковный
- 247. Пирог тыквенный
- 248. Пирог с горошком
- 249. Пирог с солеными огурцами
- 250. Ватрушки
- 251. Открытые пирожки с творогом и укропом
- 252. Пирог с творогом и щавелем
- 253. Пирог из сырного теста
- 254. Пирог с сыром и лисичками
- 255. Расстегаи с сомом, сыром и грибами
- 256. Пирог с молодой капустой и сыром
- 257. Сырники
- 258. Слоеные пирожки с сыром
- 259. Пирог с ревенем и сыром
- 260. Пирог грушевый
- 261. Пирог яблочный
- 262. Пирог вишневый
- 263. Пирог брусничный
- 264. Пирог с вареньем
- 265. Оладьи с тыквой
- 266. Оладьи кабачковые
- 267. Оладьи овощные
- 268. Оладьи с яблоками
- 269. Оладьи с творогом
- 270. Оладьи на кефире
- 271. Оладьи на простокваше
- 272. Блины на молоке
- 273. Блины на ряженке
- 274. Блины на простокваше
- 275. Блины на сыворотке
- 276. Блины на кефире
- 277. Блины с топленым маслом
- 278. Блины пшенично-гречневые
- 279. Блины соевые
- 280. Блины ржаные

- 281. Блинчики с лососем
- 282. Блинчики с лососем и солеными огурцами
- 283. Блинчики с сайрой
- 284. Блинчики с рыбным фаршем
- 285. Блинчики со шпротами
- 286. Блинчики с селедкой и луком
- 287. Блинчики с селедкой и сыром
- 288. Блинчики с мясным фаршем
- 289. Блинчики с фаршем, грибами и овощами
- 290. Блинчики со щавелем и яйцами
- 291. Блины с овощной начинкой
- 292. Блинчатый пирог с фаршем
- 293. Блинчатый пирог с мясом и сыром
- 294. Блинчики с вареньем
- 295. Блинчики «Молочные»
- 296. Блинчики с какао
- 297. Блинчики с орехово-сливочной начинкой
- 298. Блинчики с творожно-ягодной начинкой
- 299. Блинчатые пироги с малиной
- 300. Кулич с корицей и кокосовой крошкой
- 301. Кулич лимонный с шафраном
- 302. Кулич с изюмом и цукатами
- 303. Кулич с орехами
- 304. Кулич с шоколадной глазурью

○ ЗИМНИЕ ЗАГОТОВКИ

- 305. Моченые яблоки
- 306. Капуста с яблоками и брусникой
- 307. Краснокочанная капуста с яблоками
- 308. Капуста с луком и гранатом
- 309. Капуста с виноградом
- 310. Капуста с ржаной мукой и тмином
- 311. Капуста острая
- 312. Капуста сладкая
- 313. Капуста с медом
- 314. Капуста с клюквой
- 315. Огурцы «Традиционные»
- 316. Огурцы «Душистые»
- 317. Огурцы с морковью и перцем
- 318. Огурцы с хреном
- 319. Огурцы с корицей и гвоздикой
- 320. Огурцы со смородиной
- 321. Огурцы с луком
- 322. Огурцы с горчицей
- 323. Огурцы с болгарским перцем

- 324. Огурцы с чесноком и эстрагоном
- 325. Огурцы резаные с укропом
- 326. Огурцы резаные с яблочным уксусом
- 327. Ассорти из огурцов и помидоров
- 328. Ассорти из огурцов и зеленых помидоров
- 329. Помидоры «Столичные»
- 330. Помидоры с листьями смородины и мяты
- 331. Квашеные помидоры в капусте
- 332. Помидоры в собственном соку
- 333. Помидоры, фаршированные чесноком
- 334. Помидоры, фаршированные чесноком и укропом
- 335. Зеленые помидоры, фаршированные морковью
- 336. Маслята, маринованные с гвоздикой
- 337. Маслята, маринованные с луком
- 338. Маринованные опята
- 339. Соленые сыроежки с чесноком
- 340. Белые грибы в топленом масле
- 341. Соленые грузди
- 342. Грибная икра

○ НАПИТКИ

- 343. Квас из ржаных сухарей
- 344. Квас мучной
- 345. Квас брусничный
- 346. Квас имбирный
- 347. Кисель из жимолости
- 348. Кисель из клюквы
- 349. Кисель из шиповника
- 350. Кисель из груш
- 351. Кисель из тыквы
- 352. Овсяный кисель
- 353. Молочный кисель с морковным соком
- 354. Молочный кисель
- 355. Кисель из кваса
- 356. Кисель лимонно-медовый
- 357. Компот из ревеня
- 358. Компот из груш
- 359. Компот из черники
- 360. Компот из сливы
- 361. Компот из вишни с косточками
- 362. Компот из красной смородины
- 363. Отвар шиповника с медом
- 364. Чай из калины с шиповником

■ 365. Сок тыквы с медом

365 РЕЦЕПТОВ ВКУСНОЙ РУССКОЙ КУХНИ

МОСКВА
2015

РУССКАЯ КУХНЯ: ВЗГЛЯД СКВОЗЬ СТОЛЕТИЯ

Какие картинки всплывают в памяти, когда разговор касается русской кухни? Кому-то представляются наваристые щи, молодая картошка с грибами в глиняном горшке и толстые ломти ржаного хлеба. Другие вспомнят о салате оливье и винегрете с селедкой. Третьи увидят перед глазами сочные моченые яблоки и хрустящие огурчики с укропом и чесноком. Кто же из них ближе к истине?

Действительно, даже знатоки традиционной кухни часто расходятся во мнениях о том, какие из блюд можно считать подлинно русскими. Ведь и картошку узнали наши предки относительно недавно (вплоть до позапрошлого века вместо нее повсеместно использовали репу). И винегрет появился на их столах лишь в XIX веке. И изобретенный французом салат из отварных овощей и мяса тоже с натяжкой можно назвать исконно русским. Так неужели настоящая русская кухня сводится лишь к десятку незатейливых блюд вроде «пареной репы»?

Конечно же, это не так. Просто не следует смотреть на национальную кухню как на нечто застывшее, не подверженное изменениям.

Традиции, связанные с приготовлением пищи, являются неотъемлемой частью культуры любого народа. И трудно поспорить с тем, что значимые события в его жизни так или иначе влияют на рацион питания людей. Развитие торговли с соседями, войны, засухи, урожайные и неурожайные годы, появление новых технологий — все это и многое другое во все времена заставляло хозяек приспосабливаться к меняющимся условиям, постоянно совершенствуя и дополняя копилку народных рецептов. Вот почему, говоря о русской кухне, следует представлять ее во всей полноте и многообразии.

Вместе с тем не подлежит сомнению тот факт, что образ жизни людей накладывал и определенные ограничения на характер питания. И появившиеся в связи с ними особенности во многом воспринимаются нами как характерные черты традиционной кухни. Так, долгие морозные зимы заставляли всерьез относиться к зимним заготовкам.

Необходимость поститься обогатила рацион блюдами из рыбы, грибов, овощей, ягод.

Безусловно, найдем мы отличия и в рецептах из разных климатических зон. Чем меньше солнечных дней в году, чем

скуднее почва, тем меньше свежих овощей и фруктов было на столах наших предков. Тем больше приходилось задумываться им о сытной, способной прокормить семью в морозы пище.

Нельзя обойти вниманием и многовековые традиции, связанные с приготовлением обрядовых и праздничных блюд: год за годом мы печем на Масленицу блины и куличи на Пасху. Жареный гусь собирает за столом домочадцев на Рождество, во многих семьях из поколения в поколение передаются секреты приготовления сочива. А в последние десятилетия новогодние столы в нашей стране просто немыслимы без «тазика» оливье.

Какие же именно блюда являются характерными слагаемыми традиционной кухни русского народа? В первую очередь, это супы. Такого обилия первых блюд трудно найти в кулинарных традициях других народов: похлебки, солянки и щи, борщи и рассольники, уха, ботвинья, разнообразные окрошки. Поскольку год делился на постные периоды и мясоед, то и супы варились на разной основе: с мясом и без мяса, с маслом и без него. Их приготовление не требовало больших усилий, варить супы можно было практически из любых продуктов, которыми располагала семья. К тому же есть их можно и на следующий день после приготовления (а некоторые супы, настаиваясь, становятся только вкуснее).

Подавались супы с большим количеством сметаны. Из других кисломолочных продуктов любовью наших предков пользовались простокваша и творог, который ели как в чистом виде, так и в составе других блюд, в первую очередь сырников.

Другая важная черта русской кухни — обилие каш, что тоже легко объяснимо. Зерновые культуры росли повсеместно, при этом хранить крупы можно достаточно долго. Вот почему каши — гречневая, пшенная, овсяная, перловая — были ежедневно на столах наших предков. Их готовили на воде и на молоке, с маслом и с орехами, с фруктами и овощами, с рыбой и мясом.

Что касается салатов, еще пару столетий назад на Руси о них практически не знали. Зато было повсеместно распространено другое блюдо с красноречивым названием «крошево». Фактически, это был аналог современных салатов с той лишь разницей, что нарезанные кусочками разнообразные продукты ничем не заправлялись. Крошево могло подаваться и самостоятельно, и дополнять сытные мясные или рыбные блюда. Так что обилие салатов на столах россиян в наши дни появилось не на пустом месте.

Из закусок, помимо маринованных грибочков, соленой селедки, квашеной капусты и огурцов, на столах (особенно в праздничные дни) было немало мяса: тонкие кусочки буженины и

отварного языка, а также заливное и холодец. Из рыбы тоже готовили немало вкусностей, особенную славу снискали фаршированные рыбные блюда и соленая икра.

Главным инструментом для приготовления пищи служила печь. В первую очередь, в ней пекли хлеб, а также всевозможные пироги: открытые и закрытые, расстегаи и кулебяки, ватрушки и калитки — с чем только не готовили их хозяйки. В каждой семье существовали свои рецепты. Сладкие пироги готовились с ягодами и творогом, а в мясные и рыбные щедро добавляли лук, чеснок, перец, укроп и петрушку.

Кроме этого, в печах готовили первые и вторые блюда (преимущественно в глиняных и чугунных горшках). Поэтому дошедшие до нас из глубины веков блюда, как правило, не предусматривают обжарку продуктов. Продукты тушили, варили, томили, пекли. И все же за прошедшие полтора столетия жареные блюда настолько прочно вошли в рацион россиян, что исключить их из числа национальных мы просто не вправе. К тому же нельзя забывать и о том, что представители богатого сословия позволяли себе жареное на вертеле мясо уже пять столетий назад.

Таким образом, мы можем говорить о том, что основываясь на опыте предков, кулинарное искусство наших соотечественников развивалось и видоизменялось, подвергаясь воздействию многочисленных внешних факторов. Что в конечном итоге позволило русской кухне стать самобытной, разнообразной, богатой и удовлетворяющей самым взыскательным вкусам.

Современная русская кухня продолжает изменяться и дополняться. Появление Интернета и возможность активно путешествовать обогатили знания русских хозяек о технологиях приготовления пищи, подарили новые оригинальные идеи сочетания продуктов. И вот мы уже заправляем винегреты оливковым, а не подсолнечным маслом. Добавляем в солянки каперсы и маслины. В компоты и пироги всыпаем некогда экзотические ваниль и корицу, а в тесто для блинчиков — какао. И все же даже в новых вариациях знакомые с детства блюда не теряют своей национальной принадлежности. Как и десятки и сотни лет назад русское застолье отличается пестротой и обилием блюд, что служит бесспорной приметой хлебосольности и широты души.

ЗАКУСКИ

1. Икра лосося по-домашнему

Свежая икра 1 лосося • 1 картофелина • 1 ч. ложка рафинированного растительного масла • сахар • соль.

Извлеките икру в пленочных мешках, поместите в сложенную в несколько слоев марлю и промойте под струей теплой воды. Удалите отделившиеся пленки, а икру переложите в новую марлю. В 1 литр холодной воды поместите очищенную картофелину и начинайте небольшими порциями добавлять соль, пока картофелина не всплывет. Удалите картофелину. Добавьте сахар по вкусу (1–2 ст. ложки). Доведите раствор до кипения и остудите до 40 °С. Поместите в него на 1 час мешочек с икрой. Извлеките икру, переложите в керамическую или стеклянную посуду, добавьте масло. Храните в холодильнике не более 3 дней.

2. Икра щуки соленая

250 г икры щуки • 1 ст. ложка соли • 1 л воды • 2 ст. ложки растительного масла.

Свежую икру щуки, не вынимая из пленочных мешков, поместите в сложенную в 2–3 слоя марлю и тщательно промойте под струей воды. Извлеките из марли, переложите в стеклянную или керамическую миску и залейте 500 мл кипятка. Оставьте на 2–3 минуты, затем слейте воду через сито, удалите отделившиеся пленки. При необходимости повторите процедуру. Залейте подготовленную икру оставшейся холодной водой, размешайте. Снова слейте воду через сито. Приправьте солью по вкусу, добавьте растительное масло. Перемешайте и уберите в холодильник на ночь. Утром икра готова к употреблению.

3. Икра щуки жареная

500 г икры щуки • 300 г муки • сметана • зелень петрушки и укропа • соль • растительное масло для жарки.

Свежую икру щуки, не вынимая из пленочных мешков, поместите в сложенную в 2–3 слоя марлю и тщательно промойте под струей воды. Не удаляя пленки, обсушите бумажным полотенцем, посолите и обваляйте в муке. Переложите на сковороду с раскаленным растительным маслом. Обжарьте подготовленную икру на сильном огне по 1–2 минуты с каждой стороны, затем доведите до готовности под крышкой на слабом огне в течение 6–8 минут. Подавайте жареную икру щуки со сметаной, густо посыпав измельченной зеленью петрушки и укропа.

4. Раки ароматные

2,5 кг свежих раков • 1 пучок зелени укропа • 2–3 зонтика укропа • 1 головка репчатого лука • 5 л воды • 5 ст. ложек соли.

Воду доведите до кипения, добавьте соль и очищенную целую луковицу. Дайте закипеть. Добавьте зелень и зонтики укропа и промытых раков. После закипания снимите пену и варите около 20 минут до покраснения панцирей.

5. Закуска из раков и яиц

3 кг раков • 4 яйца • 150 г сметаны • 1 ч. ложка горошин черного перца • 1 пучок укропа • соль.

Раков промойте, бросьте в кастрюлю с кипящей водой, посолите, добавьте горошины перца и половину зелени. Варите 20–25 минут. Извлеките шумовкой, очистите «шейки». Отдельно отваренные вкрутую яйца порежьте. Выложите на блюдо раковые шейки, посыпьте измельченными яйцами, полейте сметаной. Посыпьте мелко нарезанной оставшейся зеленью.

6. Закуска из раков, моркови и яблок

20 крупных раков • 2 моркови • 1 зеленое яблоко • 1 головка репчатого лука • 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка • зелень укропа • сметана • соль.

Раков отварите до готовности с солью, с целыми очищенными луковицей и морковью. Извлеките раков шумовкой, очистите шейки, порежьте. Вторую морковь отварите отдельно, очистите, нарежьте кружками. Очищенное яблоко без сердцевины нарежьте соломкой. Соедините подготовленные раки, морковь и яблоко, полейте сметаной. Посыпьте измельченным укропом и зеленым горошком.

7. Раковые шейки в кляре

25 крупных раков • 2 яйца • 3 ст. ложки муки • 1 ст. ложка сливочного масла • соль • растительное масло для жарки.

Промытых раков опустите в кипяток, варите с солью около 20 минут до покраснения панцирей. Извлеките вареных раков шумовкой, отделите и очистите «шейки». Яйца чуть взбейте с размягченным сливочным маслом, добавьте соль и муку. Обмакните подготовленные шейки в кляр и жарьте на раскаленной сковороде в растительном масле по 2 минуты с каждой стороны.

8. Чесночное масло с раковой икрой

250 г натурального сливочного масла • 5 зубчиков чеснока • 4–5 раков с икрой • 1 пучок зелени укропа • соль.

Раков отварите до готовности в соленой воде около 20 минут, соберите икру. Сливочное масло немного размягчите (но не растапливайте). Очищенный чеснок и зелень мелко порежьте. Соедините подготовленные ингредиенты и смешайте, добавляя понемногу соль. Поместите готовую смесь в холодильник на 1 час.

9. Икра судака с луком

400 г икры судака • 2 головки репчатого лука • 1 пучок укропа • растительное масло для жарки • соль.

Икру судака ошпарьте кипятком, удалите пленки, наматывая на вилку. Слейте воду через сито, посолите. Очищенный репчатый лук мелко порежьте и жарьте 5–7 минут на растительном масле. Добавьте подготовленную икру судака и продолжайте готовить, помешивая, пока икра не приобретет ярко-оранжевый цвет. Добавьте измельченную зелень укропа, перемешайте. Готовьте еще 2 минуты. Снимите с плиты.

10. Икра судака в кляре

600 г неочищенной икры судака • 3 ст. ложки муки • 1 яйцо • черный молотый перец • соль • растительное масло для жарки.

Икру промойте в пленке и промокните бумажным полотенцем. Посолите. В чуть взбитое с солью яйцо введите муку, поперчите. Обмакните в кляр подготовленную икру и жарьте в раскаленном масле по 2–3 минуты со всех сторон.

11. Икра минтая с чесноком и хлебом

300 г икры минтая • 1,5 ст. ложки соли • 1 ч. ложка растительного масла • 3 зубчика чеснока • 50 г сливочного масла • черный хлеб.

Икру пересыпайте солью, постоянно помешивая, до тех пор, пока она не приобретет нужную густоту. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, растительное масло. Снова перемешайте и уберите в холодильник на 15–20 минут. Кусочки черного хлеба подсушите в тостере или на противне в духовке и намажьте сливочным маслом. Сверху покройте готовой икрой минтая с чесноком.

12. Икра судака с картофелем

600 г неочищенной икры судака • 1 ст. ложка соли • 1 ч. ложка сахара • 1 ч. ложка лимонного сока • 4 ст. ложки растительного масла • 6 картофелин.

Икру промойте в пленке, залейте теплой водой, удалите пленку, слейте воду через сито. Добавьте соль, сахар, лимонный сок и 1 ст. ложку масла. Уберите на 1 час в холодильник. Отварите картофель в мундире. Очистите, нарежьте кружками, посолите и подрумяньте с двух сторон в растительном масле. Выложите картофель на плоское блюдо, каждый кружок густо намажьте икрой.

13. Селедочка «Домашняя»

4 замороженные сельди • 12 картофелин • 2 головки красного репчатого лука • 6 горошин душистого перца • 4 лавровых листа • 4 бутончика гвоздики • зелень • 250 г соли.

Сельдь разморозьте, очистите, выпотрошите, промойте в холодной воде. Приготовьте крепкий рассол из 2 л воды с солью, горошинами душистого перца, лавровым листом и гвоздикой. Остудите до 40–50 °С и залейте им подготовленную рыбу. Дайте остыть и поместите в холодильник. Через 3 дня проверьте: если у хребта нет крови, селедка готова. Подавайте рыбу, разделав на филе и нарезав кусочками, с вареным картофелем и кольцами красного лука, посыпав измельченной зеленью.

14. Селедка «Чайная»

2 соленые сельди • 1,5 л крепкого несладкого черного чая • 2 лимона • 4 ст. ложки растительного масла • 4 горошины душистого перца.

Сельдь очистите от внутренностей, удалите головы. Вымочите в течение 2–3 часов в крепком остывшем чае, жидкость слейте. Разделайте рыбу на филе, нарежьте кусочками. Сок 1 лимона смешайте с растительным маслом, залейте смесью селедку, добавьте перец. Оставьте на ночь в холодильнике. Подавайте к столу с кружочками свежего лимона.

15. Селедочное масло

2 копченые сельди • 1 головка репчатого лука • 200 г сливочного масла • 1 пучок зелени укропа.

Сельдь разделайте на филе, нарежьте кусочками. Зелень вымойте и обсушите. Поместите в чашу блендера подготовленную сельдь и зелень вместе с очищенным и крупно нарезанным луком и чуть размягченным сливочным маслом. Доведите до однородного состояния. Поместите смесь в холодильник на 1 час.

16. Селедочные рулетики

10 шт. филе сельди • 1 красная луковица • 2 соленых огурца • сок 1 лимона • зелень укропа • зеленый лук • майонез.

Огурцы нарежьте по длине соломкой, очищенный лук — полукольцами. Каждое филе сельди смажьте 1/2 ч. ложки майонеза, положите поперек подготовленные огурец и лук. Сверните рулеты, выложите на тарелки и полейте соком лимона. Украсьте рулеты зеленью укропа, посыпьте измельченным зеленым луком.

17. Селедочные котлетки

4 соленые сельди • 150 г мякиша белого хлеба • 1 л молока • 1 головка репчатого лука • 2 яйца • 2 ст. ложки сметаны • черный молотый перец • панировочные сухари • сливочное масло для жарки.

Отлейте 50 мл молока для размачивания хлеба, в остальном вымочите сельдь. Слейте молоко, рыбу разделайте на филе и пропустите через мясорубку вместе с очищенной луковицей и размоченным мякишем. Введите яйца, поперчите, перемешайте. Слепите мокрыми руками котлетки, обваляйте в сухарях и обжаривайте по 3 минуты на масле с каждой стороны. Подавайте со сметаной.

18. Закуска из резаной сельди с яблоком

2 соленые сельди • 1 зеленое яблоко • 1 головка репчатого лука • 1 ч. ложка уксуса • 4 ст. ложки растительного масла • перья зеленого лука.

Очищенный и измельченный лук жарьте в половине масла 5–7 минут. Сельдь разделайте на филе, мелко порежьте. Соедините с луком и очищенным и натертым на крупной терке яблоком. Заправьте оставшимся маслом и уксусом, выложите в селедочницу. Посыпьте измельченным зеленым луком.

19. Закуска из резаной сельди с овощами

500 г филе слабосоленой сельди • 2 моркови • 2 кабачка • 1 ст. ложка томатной пасты • 1 головка репчатого лука • 4 ст. ложки растительного масла • зелень • соль.

Очищенный и измельченный лук жарьте 5 минут на масле. Добавьте очищенную и натертую на крупной терке морковь и очищенный и нарезанный кубиками кабачок. Посолите, тушите 10 минут. Добавьте томатную пасту и измельченную зелень, готовьте еще 2 минуты. Снимите с плиты, добавьте мелко порезанную сельдь, перемешайте и выложите в селедочницу.

20. Селедка под шубой классическая

2 филе слабосоленой сельди • 2 картофелины • 2 яйца • 2 моркови • 1 свекла • 1 головка репчатого лука • майонез • зелень укропа • соль.

Яйца и овощи отварите (свеклу отдельно), остудите, очистите и натрите на крупной терке. Луковицу очистите и измельчите ножом. Филе сельди мелко нарежьте или пропустите через мясорубку и смешайте с луком. Выложите на продолговатое блюдо слой подготовленной сельди с луком. Далее выкладывайте слоями подготовленные картофель, яйца, морковь и свеклу. Каждый слой посолите и смажьте майонезом. Украсьте веточками укропа.

Рис.

21. Селедка под шубой с сыром и солеными огурцами

200 г филе соленой сельди • 2 яйца • 1 свекла • 100 г сыра • 2 соленых огурца • майонез • зелень укропа • соль.

Филе мелко порежьте. Свеклу и яйца отварите по отдельности, очистите. Огурцы, подготовленную свеклу, одно яйцо и сыр натрите на крупной терке. В прозрачный салатник выкладывайте ровные слои сельди, яйца, огурцов, сыра и свеклы. Каждый ряд немного подсаливайте и смазывайте майонезом. Второе яйцо натрите на мелкой терке, посыпьте салат. Украсьте зеленью укропа.

22. Селедочный салат с чесночно-горчичной заправкой

1 слабосоленая сельдь • 2 картофелины • 3 зубчика чеснока • 1 ст. ложка неострой горчицы • 2 ст. ложки растительного масла • соль по вкусу.

Чеснок порежьте ножом, смешайте с горчицей и маслом. Селедку разделайте на филе, мелко нарежьте. Картофель отварите в мундире, остудите, очистите и нарежьте кубиками, соедините с сельдью. Посолите и заправьте чесночно-горчичной заправкой.

23. Закуска из скумбрии с яйцом

200 г филе скумбрии холодного копчения • 1 маленькая свекла • 1 яйцо • 2 зубчика чеснока • 3 ст. ложки растительного масла • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки майонеза • зелень петрушки.

Скумбрию нарежьте маленькими ломтиками. Свеклу сварите, остудите, натрите на мелкой терке. Яйцо сварите, остудите, очистите и измельчите. Лук очистите и порежьте. Пластинки чеснока жарьте 2 минуты на масле, добавьте измельченный лук, готовьте еще 3 минуты. Смешайте свеклу с подготовленными луком и чесноком, заправьте майонезом. Выложите в салатник. Сверху поместите кусочки рыбы. Посыпьте измельченным яйцом, украсьте веточками зелени.

24. Салат с копченой салакой и яблоками

400 г филе копченой салаки • 1,5 стакана молока • 1 морковь • 2 картофелины • 1 луковица • 2 зеленых яблока • 1 ч. ложка 6 %-ного уксуса • 6 ст. ложек растительного масла • соль.

Салаку вымачивайте 3 часа в молоке, слейте жидкость, нарежьте рыбу ломтиками. Морковь и картофель отварите, очистите, нарежьте кружками. Лук очистите, порежьте, жарьте 5 минут в 3 ст. ложках масла. Яблоки очистите, нарежьте кубиками. Соедините подготовленные рыбу, лук, морковь, картофель и яблоки, приправьте солью, заправьте смесью оставшегося масла с уксусом.

25. Закуска из лосося со свеклой

200 г слабосоленого лосося • 1 небольшая свекла • 100 г сыра • 100 г сметаны • 2 маринованных огурчика • 1 головка красного лука • зелень петрушки • соль.

Свеклу отварите до готовности с солью, остудите, очистите, натрите на крупной терке. Сыр натрите на мелкой терке, соедините со свеклой и мелко нарезанными огурчиками, посолите, заправьте сметаной. Выложите в миску. Сверху поместите нарезанный тонкими пластинами лосось, покройте кольцами лука. Украсьте веточками петрушки.

26. Закуска из семги с хреном

200 г малосольной семги • 2 ст. ложки жидкой сметаны • 1/2 луковицы • 1 ст. ложка консервированного хрена • зелень укропа • соль по вкусу.

Семгу нарежьте тонкими ломтиками, выложите на тарелку. Посыпьте очищенным и измельченным луком. Покройте смесью тертого хрена со сметаной и солью. Украсьте веточками укропа.

27. Салат оливье по-советски

200 г докторской колбасы • 3 картофелины • 2 моркови • 2 яйца • 1 головка репчатого лука • 2 соленых огурца • 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка • 1 ст. ложка майонеза • 4 ст. ложки сметаны • соль по вкусу.

Картофель, морковь и яйца отварите, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Луковицу очистите, измельчите. Огурцы очистите и мелко нарежьте. Колбасу нарежьте небольшими кусочками. Соедините подготовленные продукты с горошком, посолите, заправьте майонезом и сметаной.

28 Салат оливье по-старомосковски

500 г отварного филе рябчиков • 100 г отварного языка • 4 яйца • 150 г соленых огурцов • 1 свежий огурец • 50 г каперсов • 4 ст. ложки зернистой икры • 200 г консервированной белой фасоли • 3 ст. ложки овощного бульона • соль.

Филе и язык нарежьте тонкими полосками, отварные яйца, свежий и маринованные огурцы — кубиками. Соедините подготовленные продукты, посолите, добавьте каперсы и икру. Фасоль перетрите в пюре, разбавьте бульоном, посолите. Заправьте салат подготовленным соусом.

29. Салат оливье с раковыми шейками

20 раков • 2 картофелины • 2 моркови • 1 свежий огурец • 100 г консервированной белой фасоли • майонез • 1 пучок зелени укропа • 5–6 горошин черного перца • соль.

Картофель и морковь сварите, остудите, очистите, нарежьте на мелкие кусочки. Раков отварите в соленой воде до готовности с укропом и перцем, отделите шейки, очистите, порежьте. Огурец нарежьте кубиками. Соедините подготовленные продукты, добавьте фасоль. Посолите, добавьте майонез и хорошо перемешайте.

30. Салат яичный с чесночными стрелками

4 яйца • 10 молодых чесночных стрелок • 2 зубчика чеснока • 2 ст. ложки сметаны • 2 ст. ложки майонеза • 2–3 пера зеленого лука • соль.

Яйца отварите, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Чесночные стрелки и лук измельчите. Зубчики чеснока очистите и пропустите через пресс. Соедините подготовленные продукты, посолите, заправьте смесью сметаны с майонезом.

31. Салат яичный с маринованными опятами

2 яйца • 150 г маринованных опят • 1 головка репчатого лука • 2 картофелины • 2 моркови • молотый красный перец • майонез • соль.

Яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко порежьте. Очищенный лук измельчите. Грибы нарежьте мелко, смешайте с подготовленным луком. Картофель и морковь сварите, охладите, очистите и нарежьте кубиками. На дно салатницы положите слой из грибов и лука, смажьте майонезом. Затем слой из картофеля и моркови, посолите, поперчите, смажьте майонезом. Посыпьте измельченными яйцами.

32. Салат «Деревенский»

2 картофелины • 100 г квашеной капусты • 1 ст. ложка маринованных опят • 1 соленый огурец • 1 моченое яблоко • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки клюквы • растительное масло • соль.

Картофель сварите в мундире, охладите, очистите, нарежьте полукружками. Капусту, огурец и грибы измельчите. У яблока удалите сердцевину, нарежьте дольками, луковицу — колечками. Подготовленные продукты соедините, посолите, заправьте маслом, выложите в салатницу. Украсьте ягодами клюквы.

33. Салат с холодцом и хреном

200 г говяжьего холодца • 2 картофелины • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки хрена • 4 ст. ложки сметаны • перья зеленого лука • перец • соль.

Холодец нарежьте кубиками, лук — полукольцами. Картофель и морковь отварите, остудите, очистите, нарежьте кубиками. Подготовленные продукты соедините, посолите и поперчите, заправьте смесью сметаны с хреном. Сверху выложите кусочки холодца. Посыпьте нарезанным зеленым луком.

34. Винегрет овощной

4 картофелины • 2 свеклы • 2 моркови • 2–3 соленых огурца • 100 г квашеной капусты • 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка • 3 ст. ложки растительного масла • 1 ст. ложка уксуса • 1 ч. ложка горчицы • сахар • соль.

Вареные картофель, свеклу, морковь и соленые огурцы очистите, нарежьте кубиками и выложите в салатник, добавив нашинкованную квашеную капусту и зеленый горошек. Горчицу, сахар, соль разотрите с маслом и уксусом. Заправьте полученным соусом винегрет, поперчите и дайте настояться 30 минут.

35. Винегрет с мясом и яйцами

200 г отварной говядины (или говяжьей тушенки) • 2 яйца • 1 свекла • 1 морковь • 3 картофелины • 4–5 корнишонов • 1 00 г квашеной капусты • 2 ч. ложки острого томатного соуса • 3 ст. ложки растительного масла • перья зеленого лука • соль.

Вареные морковь, свеклу и картофель остудите, нарежьте кубиками. Корнишоны и капусту порежьте. Соедините подготовленные продукты, добавьте мелко нарезанное мясо. Посолите, перемешайте, заправьте смесью острого соуса с маслом. Сверху поместите кружки отваренных отдельно яиц, посыпьте измельченным зеленым луком.

36. Винегрет с селедкой

500 г филе слабосоленой сельди • 3 картофелины • 2 моркови • 2 свеклы • 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка • 100 г квашеной капусты • 2 малосольных огурца • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • 1/2 ч. ложки 6 %-ного уксуса • 1/2 ч. ложки горчицы • соль.

Свеклу запеките, картофель и морковь отварите до готовности, очистите, нарежьте кубиками. Также нарежьте сельдь и огурцы. Капусту нашинкуйте. Соедините подготовленные продукты, добавьте измельченный лук и горошек. Посолите. Заправьте маслом, уксусом и горчицей.

37. Винегрет с рассолом

3 картофелины • 2 моркови • 2 некрупные свеклы • 1 крупный соленый огурец • 150 г квашеной капусты • 1 ст. ложка огуречного рассола • 1 ст. ложка капустного рассола • 1 ст. ложка клюквенного сока • 2 ст. ложки растительного масла • соль по вкусу.

Картофель и морковь отварите целиком, свеклу запеките. Остудите овощи, очистите от кожуры и нарежьте кубиками одинакового размера. Такими же кубиками нарежьте огурец. Соедините подготовленные овощи, добавьте квашеную капусту. Заправьте винегрет смесью растительного масла, клюквенного сока, капустного и огуречного рассолов. Посолите по вкусу.

38. Жареная редька с медом

2 большие редьки • 1 ст. ложка жидкого меда • 3 ст. ложки растительного масла соль.

Редьку очистите и нарежьте соломкой. Посолите, жарьте на растительном масле, помешивая, 5–7 минут. Заправьте медом.

39. Салат из редьки с простоквашей

600 г редьки • 200 г зелени укропа • перья зеленого лука • 100 мл простокваши • перец черный молотый по вкусу • соль.

Редьку вымойте, почистите и натрите на крупной терке. Зелень хорошенько промойте, просушите и измельчите ножом. Смешайте редьку с зеленью в большом салатнике. Посолите и поперчите по вкусу, заправьте простоквашей.

40. Буженина с чесноком и сметаной

800 г свинины • 1 головка чеснока • 200 г сметаны • дольки лимона • зелень укропа • соль.

Свинину наколите в 8-10 местах, нашпигуйте чесноком, посолите, поперчите, смажьте 2 ст. ложками сметаны, заверните в фольгу. Готовьте 1,5 часа при 240 °С. Разверните, продолжайте запекать, пока не подрумянится. Подавайте, тонко нарезав, с зеленью укропа, дольками лимона и оставшейся сметаной.

41. Буженина с чесноком и горчицей

500 г нежирной свинины • 2 ст. ложки горчицы • 1 головка чеснока • молотый черный перец • соль.

Приготовьте раствор соли (3 ст. ложки соли на 1 л воды). Замочите в этом рассоле кусок мяса и поставьте на сутки в холодильник. Сделайте проколы в нескольких местах, нашпигуйте кусочками чеснока. Поперчите, обмажьте горчицей, подержите еще 1 час в холодильнике. Сверните рулетом, закрепите кулинарной нитью. Выложите на выстеленный пергаментом противень. Готовьте в духовке при 240 °С 20 минут. Переверните. Готовьте еще 2 часа при 180 °С, периодически поливая рассолом.

42. Почки телячьи по-купечески

700 г телячьих почек • 1 яйцо • 2 ст. ложки муки • 4 ст. ложки панировочных сухарей • 1 50 г топленого масла • черный молотый перец • соль.

Сырые почки вымочите 1 час в холодной воде, затем бланшируйте 3–4 минуты. Извлеките из воды, обсушите. Распластайте и нарежьте полосками. Посолите и поперчите, обваляйте в муке, обмакните в чуть взбитое яйцо и обваляйте в сухарях. Обжарьте по 10–12 минут на топленом масле с двух сторон.

43. Телячья печень с чесноком и сметаной

500 г телячьей печени • 100 г свиного сала • 100 г сметаны • 4 зубчика чеснока • 2 ст. ложки панировочных сухарей • соль.

Печень нарежьте соломкой, посолите. Сало нарежьте кубиками, распустите на сковороде, выложите печень и жарьте, помешивая, 10 минут. Пересыпьте сухарями и готовьте еще 5–7 минут. Посыпьте измельченным чесноком, полейте сметаной, снимите с плиты и дайте настояться 5 минут под крышкой.

44. Отварной телячий язык

1 телячий язык весом 700–800 г • 1 морковь • 1 головка репчатого лука • 2 лавровых листа • 1 ч. ложка горошин душистого перца • соль.

Язык залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену. Посолите, добавьте очищенные морковь и лук, лавровые листья, горошины перца. Варите 2 часа. По окончании варки переложите язык в ледяную воду и снимите кожицу. Подавайте охлажденным, нарезав на тонкие ломтики.

45. Жареные телячьи мозги

1 кг телячьих мозгов • 2 яйца • 5 ст. ложек муки • 100 г сливочного масла • соль.

Мозги вымочите 20–30 минут в холодной воде, тщательно промойте, освободите от пленок. Разделите на небольшие кусочки. Яйца чуть взбейте с солью, обмакните кусочки мозгов, затем обваляйте в муке. Жарьте на сливочном масле по 7–8 минут с каждой стороны.

46. Верещака

600 г свиной грудинки • 100 г свиного сала • 1 стакан кваса • 2 зубчика чеснока • 150 г черного хлеба • горошины черного перца • соль.

Грудинку нарежьте полосками, посолите и подрумяньте в течение нескольких минут в распущенном сале на сковороде. Залейте квасом, добавьте перец горошком и тушите 1 час. За минуту до готовности посыпьте измельченным чесноком. Подавайте с черным хлебом.

47. Куриная печень с хлебом

500 г куриной печени • 200 мл сливок • 2 ст. ложки муки • 1 головка репчатого лука • 1/2 буханки черного хлеба • 2 ст. ложки топленого сала • черный молотый перец • соль.

Печень промойте, нарежьте кусочками среднего размера и обсушите. Обваляйте в муке. Очищенный репчатый лук поджарьте в течение 5–7 минут на топленом сале. Добавьте подготовленные кусочки печени. Готовьте 5 минут. Приправьте солью и перцем, влейте сливки. Тушите на слабом огне под крышкой 10 минут. Хлеб нарежьте, на каждый кусочек поместите подготовленную печень.

48. Холодец из свинины и говядины

2 свиные ножки • 1 кг мяса говядины на кости • 1 морковь • 1 корень петрушки • 1 головка репчатого лука • 5 зубчиков чеснока • 5 горошин черного перца • зелень петрушки и укропа • соль.

Ножки вымочите 3 часа в холодной воде, поскоблите и вымойте. Вместе с говядиной на кости залейте 2,5 л холодной воды, дайте покипеть на умеренном огне, снимите пену. Убавьте огонь, посолите. Добавьте перец горошком, очищенные морковь, петрушку и лук. Посолите и варите 6 часов на слабом огне. Выньте мясо, отделите от костей, нарежьте. Чеснок очистите, измельчите и выложите вместе с мясом в форму. Залейте процеженным бульоном. Дайте застыть в холодном месте. Украсьте зеленью.

49. Холодец с куриными потрохами

1 говяжья нога • 1 кг куриных потрохов • 1 морковь • 2 головки репчатого лука • 1 корень сельдерея • 1 корень петрушки • зелень и соль по вкусу.

Промойте и почистите потроха. Замочите на 2 часа в холодной воде говяжью ногу и поскребите. Промойте. Отложите печень, а остальные внутренности залейте 2 л воды и варите 1,5 часа, снимая пену. Посолите, добавьте очищенные морковь, лук и коренья. Варите еще 2,5 часа. Добавьте печень и варите 30 минут. Выньте потроха, говядину отделите от кости, измельчите и выложите на дно глубоких формочек. Прокипятите бульон, чуть остудите, процедите. Залейте содержимое формочек и дайте застыть в холодном месте. Украсьте зеленью.

50. Холодец куриный

Курица весом 1,8–2 кг • 4 куриные лапки с когтями • 2 моркови • 1 корень петрушки • 1 луковица • 5–6 горошин черного перца • 1 лавровый лист • зелень петрушки • соль.

Лапки промойте. Разделайте курицу на крупные куски и вместе с лапками залейте 4 л холодной воды. Доведите до кипения, снимите пену. Посолите, добавьте очищенные петрушку, лук и одну морковь, лавровый лист, соль и перец. Варите при слабом кипении, снимая пену и жир, 4–5 часов, пока объем бульона не уменьшится вдвое. Лапки удалите. Отварите отдельно вторую морковь, нарежьте кружками, уложите на дно формы. Выньте мясо, отделите от костей, поместите поверх моркови. Бульон процедите, залейте содержимое формы. Оставьте застывать. Украсьте веточками петрушки.

51. Холодец свиной с имбирем

4 свиные ножки • 2 кг свиного мяса • 20 горошин черного перца • 2 моркови • 5 лавровых листов • 1 головка чеснока • 2 головки красного репчатого лука • 2 ст. ложки приправы из сушеных овощей • 2 см имбирного корня • соль.

Ножки вымочите в течение 3–4 часов, поскоблите, ошпарьте и промойте. Мясо нарежьте крупными кусками. Положите мясо и ножки в кастрюлю и залейте холодной водой, чтобы она была выше на 5 см. Доведите до кипения, снимите пену. Варите 5 часов. Луковицы очистите, разрежьте на половинки. Морковь очистите и крупно нарежьте. Добавьте к мясу подготовленные морковь и лук, горошины перца, лавровые листья, натертый имбирь и приправу из сушеных овощей. Посолите, варите еще 1 час. Извлеките мясо, отделите от костей и измельчите. Выложите в форму. Процедите бульон, добавьте измельченный чеснок. Доведите до кипения и залейте содержимое формы. Когда холодец застынет, аккуратно соскоблите ложкой поднявшийся на поверхность жир.

52. Заливное из языка

1 кг говяжьего языка • 2 моркови • 1 луковица • 5–6 виноградин • 1 красный болгарский перец • 2–3 лавровых листа • 2 зубчика чеснока • 20 г желатина • 10 горошин душистого перца • соль.

Промойте язык, залейте 1,5 л холодной воды. Добавьте 1 очищенную морковь, луковицу целиком, лавровый лист, душистый перец, посолите и варите до готовности, снимая пену. Выньте язык из бульона и быстро снимите кожу. Нарежьте порционными кусками. Оставшуюся морковь фигурно нарежьте. Болгарский перец без семян нарежьте кольцами или соломкой. Положите на дно форм подготовленный перец, фигурки моркови, язык, виноградины и нарезанные зубчики чеснока. Бульон процедите. Когда он остынет, разведите в нем желатин до полного растворения. Затем вновь поставьте бульон на огонь и доведите до кипения. Влейте жидкость тонкой струйкой в формы и остудите.

53. Заливное из карпа

700 г карпа • 2 моркови • 2 зубчика чеснока • 4 стакана воды • 20 г желатина • зелень • красный перец для украшения • соль.

Рыбу нарежьте крупными кусками. Морковь очистите, чеснок измельчите ножом. Красный перец без семян мелко нарежьте. Рыбу и морковь залейте холодной водой, доведите до кипения, посолите и варите 15 минут. Желатин разведите отдельно в небольшом количестве теплой воды, добавьте в кастрюлю, перемешайте, оставьте на 10 минут, сняв с огня. Выньте шумовкой рыбу и морковь. Рыбу разберите на мелкие кусочки, удалив кости, морковь нарежьте кубиками. Разложите вместе с чесноком по формочкам, украсьте кусочками перца. Бульон из кастрюли процедите, залейте им содержимое формочек. Дайте остыть и поместите в холодильник для застывания. Подавайте с зеленью.

СУПЫ

54. Щавелевый суп

2 куриные грудки • 6 картофелин • 2 головки репчатого лука • 1 пучок щавеля • 4 зубчика чеснока • 2 ст. ложки растительного масла • 4 ст. ложки сметаны • зелень петрушки • перец • соль.

Кусочки курицы залейте 2 л холодной воды, варите 30 минут после закипания. Добавьте кубики картофеля и мелко нарезанный и спассерованный в масле лук, варите 15 минут. Посолите, поперчите, добавьте измельченный щавель, варите еще 5 минут. Подавайте со сметаной, резаным чесноком и петрушкой.

55. Щи с крапивой

500 г молодой крапивы • 1 морковь • 1 головка репчатого лука • 1 ст. ложка томатной пасты • 2 ст. ложки растительного масла • 1 корень петрушки • 3 картофелины • черный молотый перец • зелень и соль по вкусу.

Крапиву опустите на 3 минуты в кипящую воду, откиньте на дуршлаг, нарежьте. Измельченный лук и тертую морковь тушите в масле с томатной пастой 10 минут. Кубики картофеля поместите в 1 л кипящей воды с корнем петрушки, посолите, варите 10 минут. Выньте петрушку, добавьте подготовленные лук и морковь, через 10 минут — крапиву. Варите вместе 2 минуты. Поперчите и посыпьте зеленью.

56. Щи со щавелем и крапивой

250 г молодой крапивы • 250 г щавеля • 1 морковь • 4 картофелины • 1 корень петрушки • 1 головка репчатого лука • 3 горошины черного перца • 1 лавровый лист • 2 ст. ложки сметаны • соль.

Крапиву и щавель переберите, вымойте и обсушите. Крупно нарежьте и опустите на 2–3 минуты в кипящую воду, затем откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь. Очищенные морковь, лук и петрушку измельчите ножом и варите 15 минут в 1 л подсоленной воды. Добавьте очищенный и нарезанный кубиками картофель, перец горошком и лавровый лист, варите 10 минут. Добавьте подготовленную зелень и варите еще 5 минут. Подавайте со сметаной.

57. Щи из свежей капусты с говядиной

400 г говядины с косточкой • 1 морковь • 4 картофелины • 1 головка репчатого лука • 1 помидор • 1 корень петрушки • 300 г белокочанной капусты • 2 ст. ложки растительного масла • черный молотый перец • зеленый лук • соль.

Говядину вымойте, залейте 2 л холодной воды. Доведите до кипения, снимите пену и варите на умеренном огне 1 час с очищенным корнем петрушки, периодически подливая горячую воду. Помидор нарежьте дольками. Очищенную морковь натрите на крупной терке и жарьте 10 минут в растительном масле с дольками помидора и измельченным луком, приправив солью. Капусту нашинкуйте и выложите в бульон, удалив корень петрушки. Через 5 минут добавьте очищенный и нарезанный кубиками картофель. Посолите, варите 15 минут. Добавьте подготовленные морковь и помидор, поперчите, готовьте еще 3–4 минуты. Приправьте перцем, посыпьте в тарелках измельченным зеленым луком.

58. Щи из свежей капусты с курицей

4 куриные голени • 400 г молодой капусты • 4 картофелины • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • 3 горошины черного перца • 1 лавровый лист • зелень • соль.

Голени залейте 2 л холодной воды, варите 45 минут, сняв после закипания пену. Добавьте кубики картофеля, лавровый лист, перец, соль. Варите 10 минут. Морковь и луковицу очистите, измельчите, спассеруйте в масле, добавьте к картофелю вместе с нашинкованной капустой. Варите 20 минут. Мясо отделите от костей, разложите в тарелки с супом, посыпьте измельченной зеленью.

59. Щи постные из квашеной капусты

400 г квашенной с морковью капусты • 3–4 картофелины • 1 ст. ложка муки • 1 ст. ложка растительного масла • 1 лавровый лист • 1 ст. ложка томатной пасты • 2 зубчика чеснока • зелень • соль.

Квашеную капусту залейте 3 стаканами воды (от рассола не отжимайте) и тушите 1 час с лавровым листом. Удалите лист, добавьте кубики картофеля. Влейте 1 л кипятка, посолите, варите 25 минут. Муку спассеруйте в масле с пастой, выложите в суп вместе с измельченной зеленью и толченым чесноком. Готовьте 2–3 минуты.

60. Щи из квашеной капусты с сушеными белыми грибами

400 г квашеной капусты • 50 г сушеных белых грибов • 1 головка репчатого лука • 3 картофелины • 1 помидор • 3 ст. ложки топленого масла • 2 ст. ложки муки • 2 лавровых листа • зелень • соль.

Грибы замочите на ночь в холодной воде, воду слейте. Измельчите грибы и жарьте вместе с измельченным репчатым луком в масле 10 минут. Залейте 5 стаканами горячей воды, доведите до кипения, снимите пену, посолите. Добавьте квашеную капусту и варите 30 минут. Добавьте лавровый лист, ломтики картофеля и дольки помидора, варите 15 минут. За 1–2 минуты до окончания варки добавьте поджаренную муку. В тарелках посыпьте измельченной зеленью.

61. Щи из свежей капусты с белыми грибами

400 г белокочанной капусты • 300 г свежих белых грибов • 1 морковь • 1 корень петрушки • 1 ст. ложка растительного масла • 2 картофелины • 1 помидор • 1 ст. ложка муки • 30 г сливочного масла • 1 лавровый лист • черный молотый перец • зелень • соль.

Грибы промойте и нарежьте, залейте холодной водой (около 1,5 л). После закипания снимите пену, посолите и варите 30 минут. Морковь и корень петрушки почистите, мелко порежьте и жарьте 6–8 минут на растительном масле. Капусту нашинкуйте, опустите в кастрюлю вместе с поджаренными кореньями. Добавьте очищенный и нарезанный картофель, варите 15 минут. Затем добавьте нарезанный дольками помидор, перец, лавровый лист и варите еще 7–8 минут. Муку спассеруйте в течение нескольких минут на сливочном масле, добавьте в готовые щи. Заправьте мелко нарезанной зеленью.

62. Щи ленивые

500 г белокочанной капусты • 3 картофелины • 1 ст. ложка пшеничной муки • 1 ст. ложка сливочного масла • 2 ст. ложки сметаны • соль.

Капусту нашинкуйте, залейте горячей водой. После закипания добавьте кубики картофеля. Посолите, варите 20 минут. Загустите поджаренной в масле мукой, заправьте сметаной.

63. Щи из свежей капусты с тунцом

400 г белокочанной капусты • 1 банка консервированного в собственном соку тунца • 1 морковь • 1 головка репчатого лука • 1 ст. ложка растительного масла • 1 корень петрушки • 1 лавровый лист • 1 ст. ложка томатной пасты • перец горошком • соль.

Капусту нарежьте, опустите в кипящую подсоленную воду и варите с корнем петрушки и перцем 15 минут. Морковь натрите, тушите с пастой и лавровым листом 10 минут в масле, лист удалите. Лук измельчите, добавьте к моркови и готовьте еще несколько минут. Выложите подготовленные овощи в капустный отвар, предварительно удалив петрушку. Добавьте тунца, посолите и варите еще 10 минут.

64. Щи из свежей капусты с фасолью

400 г говяжьей вырезки • 300 г белокочанной капусты • 4 картофелины • 2 головки репчатого лука • 1 морковь • сок 1 лимона • 200 г консервированной белой фасоли • 2 зубчика чеснока • зелень петрушки • черный молотый перец • 1 лавровый лист • дольки лимона • сметана • соль.

Мясо залейте холодной водой, после закипания снимите пену, посолите, варите 1 час. Добавьте нашинкованную капусту, лавровый лист и мелко нарезанные лук, морковь, картофель. Готовьте 20 минут. Выньте мясо, нарежьте кусочками, снова положите в кастрюлю вместе с фасолью, соком лимона и измельченным чесноком. Поперчите. Варите еще 2–3 минуты. Подавайте со сметаной, дольками лимона и зеленью петрушки.

65. Овощной суп с фасолью

3/4 стакана красной фасоли • 4 картофелины • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • перья зеленого лука • соль.

Фасоль замочите на ночь, воду слейте. Промойте, залейте 1,5 л холодной воды и варите 40 минут на умеренном огне. Посолите. Картофель и морковь очистите, нарежьте кубиками. Репчатый лук измельчите. Добавьте подготовленные овощи к фасоли и варите еще 20 минут. В тарелках посыпьте измельченным зеленым луком.

66. Куриный суп с фасолью

400 г куриного филе • 100 г белой фасоли • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 1 лавровый лист • 2 зубчика чеснока • зелень петрушки • соль.

Фасоль замочите на ночь, воду слейте, промойте. Залейте 2,5 стаканами холодной соленой воды, варите с лавровым листом 30 минут. Извлеките лист, фасоль откиньте на дуршлаг. Курицу нарежьте порционными кусочками, залейте 1 л холодной воды, доведите до кипения, снимите пену, посолите, варите под крышкой. Через 10 минут добавьте кубики моркови и измельченный лук, варите еще 10 минут. Добавьте подготовленную фасоль, измельченную зелень и пропущенный через пресс чеснок. Готовьте еще 2 минуты.

67. Грибной суп с фасолью

300 г подосиновиков • 150 г белой фасоли • 2 моркови • 1 картофелина • зелень и соль по вкусу.

Фасоль замочите на ночь, промойте. Грибы промойте, нарежьте. Грибы и фасоль залейте водой, варите 30 минут, снимая пену. Посолите. Добавьте нарезанную кружками морковь. Через 10 минут добавьте очищенную и нарезанную картофелину, посолите. Варите до готовности около 15 минут, в конце добавьте измельченную зелень.

68. Похлебка с фасолью

500 г свинины • 400 г консервированной белой фасоли • 5 картофелин • 2 моркови • 2 головки репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • 3 горошины черного перца • зелень • черный молотый перец • соль.

Свинину залейте холодной водой, после закипания снимите пену, посолите, варите 40 минут. Добавьте очищенный и нарезанный картофель и горошины перца. Морковь натрите на мелкой терке, лук порежьте. Жарьте 15 минут на масле, добавьте к картофелю. Через 10 минут добавьте белую фасоль и готовьте еще 10 минут. В тарелках посыпьте готовое блюдо зеленью и поперчите.

69. Гороховый суп со свининой

400 г свинины • 300 г лущеного гороха • 2 картофелины • 2 головки репчатого лука • 2 ст. ложки муки • 3 ст. ложки сливочного масла • соль.

Горох замочите на ночь. Слейте воду, промойте. Мясо залейте холодной водой, варите 1 час после закипания. Выньте, порежьте, снова поместите в кастрюлю. Добавьте горох, посолите. Готовьте 1 час. Добавьте кубики картофеля, готовьте 15 минут. Лук жарьте 10 минут в масле, введите муку, добавьте в суп. Готовьте 5 минут.

70. Гороховый суп с копченой грудинкой

400 г копченой грудинки • 1/2 стакана лущеного гороха • 3 картофелины • 1 головка репчатого лука • 1 морковь • 2 ст. ложки сливочного масла • соль.

Горох замочите на 3 часа, слейте воду, промойте. Залейте 2 л холодной воды, варите 40 минут после закипания. Измельченные лук и морковь жарьте в масле 5 минут. Добавьте кубики грудинки, жарьте 10 минут. Добавьте к гороху вместе с кубиками картофеля, посолите. Варите 20 минут.

71. Солянка с капустой

400 г постной говядины • 150 г ветчины • 200 г белокочанной капусты • 1 головка репчатого лука • 100 г маринованных огурцов • 1 ст. ложка томатной пасты • 1 ст. ложка растительного масла • 100 г оливок без косточек • 1 лавровый лист • 3 горошины душистого перца • соль.

Куски говядины залейте 2,5 л горячей воды, после закипания снимите пену и посолите, варите 1,5 часа с горошинами перца. Очищенный репчатый лук измельчите и пассеруйте в масле 15 минут. Капусту нашинкуйте. Добавьте к луку. Тушите 7-10 минут, добавьте в бульон, варите 5 минут. Добавьте измельченные ветчину, оливки и огурцы, томатную пасту, лавровый лист. Посолите и варите под крышкой еще 10 минут.

72. Солянка с сосисками

300 г сосисок • 150 г копченой грудинки • 1 головка репчатого лука • 2 соленых огурца • 1 ст. ложка томатной пасты • 1 лимон • сок 1 лимона • 100 г оливок без косточек • 100 г маслин без косточек • красный молотый перец • соль.

Грудинку нарежьте кубиками, жарьте 5 минут. Добавьте очищенный и измельченный репчатый лук, томатную пасту, очищенные и нарезанные брусочками огурцы, влейте 100 мл воды, тушите 5 минут. Добавьте нарезанные кружками сосиски, готовьте 5 минут. Влейте 1 л горячей воды, посолите, добавьте дольки и сок лимона, целые оливки без косточек и нарезанные маслины. Посолите и поперчите, готовьте вместе 5–7 минут.

73. Солянка мясная сборная

500 г грудинки • 200 г постной говядины • 100 г куриного мяса • 100 г ветчины • 2 головки репчатого лука • 3 соленых огурца • 3 ст. ложки острого томатного соуса • 2 ст. ложки растительного масла • 1 лавровый лист • 100 г сметаны • черный перец горошком • зелень • соль.

Из говядины, курицы и грудинки сварите бульон, через 20 минут после закипания посолите, добавьте пассерованный на масле с соусом измельченный лук, очищенные и нарезанные кубиками соленые огурцы. Варите 5 минут. Добавьте перец горошком, лавровый лист, нарезанную соломкой ветчину. Варите 30 минут, мясо измельчите и снова поместите в суп. В тарелки с готовым супом добавьте сметану и резаную свежую зелень.

74. Солянка с огуречным рассолом

800 г копченых мясопродуктов (колбаса, окорок, грудинка) • 200 г молочных сосисок • 2 л воды • 10–15 маслин без косточек • 2 соленых огурца • 180 мл огуречного рассола • 2 ст. ложки томатной пасты • 2 ст. ложки растительного масла • лимон • черный молотый перец • соль.

Огурцы мелко нарежьте или натрите на крупной терке. Маслины нарежьте кружками. Потушите подготовленные продукты с маслом и рассолом 10 минут. Добавьте томатную пасту, тушите еще 15 минут. Мясопродукты залейте водой, готовьте 40 минут. Добавьте тушенные с рассолом и пастой продукты, посолите, поперчите, варите 5 минут. Подавайте в тарелках с кружками лимона.

75. Солянка с чесночными стрелками

500 г мясопродуктов (колбаса, сосиски, ветчина) • 3–4 маринованные чесночные стрелки • 1/2 лимона 2 соленых помидора • 2 моркови • зелень укропа • перец и соль по вкусу.

Мясопродукты нарежьте соломкой, залейте холодной водой и варите 5 минут после закипания. Добавьте очищенные и нарезанные кружками морковь, мелко нарезанные чесночные стрелки и протертые через сито соленые помидоры. Варите 30 минут. В тарелках поперчите, добавьте дольки лимона и измельченный укроп.

76. Солянка с маринованными грибами

600 г белокочанной капусты • 300 г маринованных грибов • 1–2 маринованных огурчика • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки томатной пасты • 4 ст. ложки растительного масла • сок 1 лимона • перец • соль.

Капусту нашинкуйте, лук мелко нарежьте, соедините. Сбрызните соком и тушите с маслом 40 минут под крышкой. Грибы и огурцы нарежьте (мелкие грибы можно оставить целиком) и добавьте к капусте вместе с томатной пастой. Посолите и поперчите. Готовьте еще 10 минут.

Лук измельчите, смешайте с капустой и обжарьте в масле 5 минут. Добавьте натертые на крупной терке огурцы и протертые через сито помидоры. Тушите 10 минут. Рыбу залейте водой, дайте закипеть, посолите, добавьте подготовленные продукты. Готовьте 10 минут.

77. Солянка с треской

400 г трески • 200 г квашеной капусты • 4 соленых огурца • 3 помидора в собственном соку • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки сливочного масла • соль.

Лук измельчите, смешайте с капустой и обжарьте в масле 5 минут. Добавьте натертые на крупной терке огурцы и протрите через сито помидоры. Тушите 10 минут. Рыбу залейте водой, дайте закипеть, посолите, добавьте подготовленные продукты. Готовьте 10 минут.

78. Солянка обжигающая с копченой грудинкой

300 г копченой грудинки • 2 соленых огурца • 2 моркови • 2 ст. ложки маслин без косточек • 2–3 ст. ложки томатной пасты • 1 ч. ложка аджики • 1 красный жгучий перец • 2 ст. ложки растительного масла • дольки лимона • зелень петрушки • черный молотый перец и соль по вкусу.

Очищенную морковь натрите на крупной терке. Огурцы нарежьте соломкой. Тушите подготовленные овощи 10 минут, добавив томатную пасту, аджику, нарезанный перец без семян и растительное масло. Кусочки грудинки подрумяньте отдельно 2–3 минуты, залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену, посолите. Добавьте подготовленные овощи и маслины. Варите 20 минут. Поперчите, посыпьте измельченной зеленью. В тарелки добавьте дольки лимона.

79. Солянка с осетром и судаком

300 г осетра (хвостовая часть) • 200 г филе судака • 200 г маринованных грибов • 2 соленых огурца • 3 ст. ложки оливок без косточек • 2 ст. ложки томатной пасты • 1 лимон • 1 пучок укропа • сметана • соль.

Осетра залейте холодной водой, доведите до кипения, посолите, варите 20 минут. Извлеките рыбу, разберите на кусочки. Бульон процедите, добавьте кусочки судака, мелко нарезанные грибы и огурцы, оливки. Варите 10 минут. Добавьте томатную пасту, кусочки осетра, измельченный укроп. Варите 5 минут. В тарелки добавьте ломтики лимона и сметану.

80. Солянка с судаком

800 г судака • 2 соленых огурца • 2 ст. ложки оливок без косточек • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки муки • 2 ст. ложки томатной пасты • зелень петрушки • соль.

Рыбу вымойте, выпотрошите, очистите, отделите филе. Отрежьте плавники и голову (жабры выкиньте), залейте холодной водой, варите 40 минут с целой очищенной луковицей, процедите. Добавьте кусочки филе, нарезанные соломкой огурцы, оливки и натертую на крупной терке морковь. Посолите. Муку поджарьте без масла, введите в суп вместе с томатной пастой, варите 2 минуты. Посыпьте зеленью петрушки.

81. Солянка с лососем

1 голова лосося • 400 г филе лосося • 200 г маринованных огурцов • 2 головки репчатого лука • 2 ст. ложки томатной пасты • сок 1/2 лимона • зелень и соль по вкусу.

Голову залейте холодной водой и варите около 1 часа. Извлеките голову, бульон процедите, добавьте в него нарезанное кусочками филе, доведите до кипения, посолите. Добавьте измельченный репчатый лук, нарезанные кубиками огурцы и варите 20 минут. Добавьте лимонный сок, томатную пасту и измельченную зелень. Варите еще 5 минут.

82. Солянка с консервированным лососем

450 г консервированного лосося • 2 соленых огурца • 1 морковь 1 головка репчатого лука • 1 лавровый лист • 2 ст. ложки томатной пасты • 2 ст. ложки растительного масла • сок 1/2 лимона • зелень укропа • соль.

Консервы извлеките из банки, залейте холодной водой, добавьте лавровый лист и варите 10 минут. Посолите. Измельченный репчатый лук, натертые огурцы и морковь тушите 10 минут с маслом и томатной пастой. Добавьте к рыбе, влейте лимонный сок, посолите. Варите еще 5 минут. Посыпьте в тарелках зеленью.

83. Солянка с мойвой и каперсами

600 г копченой мойвы • 2 соленых огурца • 3 помидора • 1 ст. ложка каперсов • 1 лавровый лист • сок 1 лимона • 100 мл белого вина • перец и соль по вкусу.

Рыбу разберите на филе, измельчите, залейте 4 стаканами воды, доведите до кипения, снимите пену. Добавьте каперсы, нарезанные кубиками огурцы, лавровый лист и протертые помидоры. Влейте вино, смешанное с соком. Варите 10 минут. Поперчите, посыпьте измельченной зеленью в тарелках.

84. Солянка с селедкой

500 г филе слабосоленой сельди • 2 ст. ложки оливок без косточек • сок 1 лимона • дольки 1/2 лимона • 1 морковь • 1 помидор • 2 ст. ложки растительного масла • 1 ст. ложка острого томатного соуса • 1 пучок укропа • соль.

Сельдь нарежьте кусочками, залейте водой, доведите до кипения, немного посолите. Натертую на крупной терке морковь тушите 10 минут с маслом, протертым помидором и соусом. Влейте сок лимона, добавьте измельченный укроп, перемешайте, добавьте к рыбе. Готовьте 5 минут. В тарелках добавьте оливки и дольки лимона.

85. Окрошка овощная на кефире

200 мл кефира • 50 мл минеральной воды • 1 свежий огурец • 1 пучок редиса • 1 зубчик чеснока • сок 1/2 лимона • зелень петрушки • соль.

Огурец и редис нарежьте кубиками, залейте кефиром. Чеснок растолките в ступке с солью и лимонным соком, разбавьте минеральной водой. Влейте полученную массу в окрошку, размешайте, перелейте в тарелку. Украсьте зеленью петрушки.

86. Окрошка на простокваше с ветчиной и редькой

1,5 л простокваши • 150 г ветчины • 300 г редьки • 2 свежих огурца • зелень укропа • черный молотый перец и соль по вкусу.

Ветчину нарежьте соломкой, огурцы и редьку натрите на крупной терке, зелень порежьте. Соедините подготовленные продукты, посолите и поперчите. Залейте простоквашей, подавайте охлажденной.

87. Окрошка на квасе с ветчиной и редькой

1 л кваса • 300 г ветчины • 1 редька • 2 картофелины • 2 вареных яйца • 2 свежих огурца • перья зеленого лука • зелень укропа • сметана • сахар • соль.

Ветчину нарежьте кубиками. Также кубиками нарежьте вареный картофель. У вареных яиц желтки отделите от белков, белки порежьте. Очищенную редьку и огурцы натрите на крупной терке, соедините с картофелем и белками, добавьте ветчину и измельченный лук, посолите, приправьте сахаром. Желтки разведите в квасе и залейте содержимое тарелок. Подавайте со сметаной, посыпав измельченной зеленью укропа.

88. Окрошка на квасе с яблоками

900 мл кваса • 2 зеленых яблока • 6 редисок • 2 свежих огурца • 1 ч. ложка хрена • 1 ч. ложка неострой горчицы • 80 мл нежирного йогурта • 1 пучок укропа • соль.

Очищенные яблоки натрите. Огурцы и редис порежьте, зелень измельчите. Разложите подготовленные ингредиенты по тарелкам, залейте квасом, добавьте хрен, горчицу и йогурт. Посолите по вкусу.

89. Окрошка сборная на квасе

2 стакана кваса • 100 г вареной колбасы • 50 г вареной говядины • 2 яйца • 1 свежий огурец • 3–4 редиса • перья зеленого лука • зелень укропа • 4 ст. ложки сметаны • соль.

Яйца отварите, очистите, порежьте. Мелко нарежьте колбасу и мясо. Соедините. Добавьте мелко нарезанные огурец и редис. Посолите, перемешайте, залейте квасом. Охладите. Перед подачей на стол заправьте сметаной, посыпьте измельченными луком и укропом.

90. Окрошка рыбная

1,5 л кваса • 500 г филе трески • 3 картофелины • 4–5 редисок • 1 свежий огурец • 2 яйца • 1 ч. ложка горчицы • 3 горошины черного перца • зелень укропа • сметана • сахар • соль.

Филе варите с солью и горошинами перца 10 минут, нарежьте кусочками. Картофель отварите с солью, очистите, нарежьте кубиками. Также нарежьте вареные яйца, огурец и редис. Соедините подготовленные продукты, приправьте солью и сахаром. Разложите по тарелкам. Квас соедините с горчицей, размешайте. Залейте содержимое тарелок. Посыпьте измельченной зеленью укропа. Подавайте со сметаной.

91. Окрошка с селедкой

1,5 л кваса • 150 г филе соленой сельди • 250 г куриной ветчины • 3 картофелины • 1 головка репчатого лука • 1 пучок редиса • 2 яйца • 1 пучок зелени укропа • сахар • соль.

Сельдь и ветчину порежьте. Добавьте отварной и нарезанный кубиками картофель и натертый на крупной терке редис. Соедините, посолите, приправьте сахаром. Добавьте измельченный лук. Разложите в тарелки. Залейте квасом. В каждую тарелку добавьте по половинке вареного яйца и измельченную зелень укропа.

92. Рассольник с куриными потрохами

300 г куриных потрохов • 2 соленых огурца • 100 мл огуречного рассола • 1 морковь • 1 головка репчатого лука • 1 корень петрушки • 4 ст. ложки перловой крупы • 1 ст. ложка сливочного масла • 2 зубчика чеснока • 2 лавровых листа • зелень укропа • перец черный горошком • соль.

Крупу замочите на ночь, промойте. Промытые потроха залейте 1,5 л холодной воды, варите 1 час, снимая пену и жир. Добавьте перловую крупу, варите 20 минут. Очищенные и измельченные морковь, петрушку и лук обжарьте на масле до золотистого цвета, добавьте в суп. Варите 10 минут. Добавьте рассол, лавровые листья, перец и нарезанные кубиками огурцы. Варите еще 5–7 минут. В готовый суп добавьте толченый чеснок, сметану и резаную зелень.

93. Рассольник с куриными фрикадельками

350 г куриного фарша • 1 яйцо • 3 соленых огурца • 100 г перловой крупы • 3 картофелины • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • соль.

Крупу замочите на ночь. Слейте воду. Залейте холодной водой и варите 40 минут после закипания. Очищенные и натертые морковки, измельченный лук и натертые огурцы тушите 10 минут с маслом. Добавьте в суп вместе с очищенным и нарезанным кубиками картофелем. Посолите. Фарш соедините с яйцом, посолите, слепите мокрыми руками фрикадельки. Опустите в кипящий суп. Снимите пену, варите 10–15 минут.

94. Рассольник постный с сельдереем

2 соленых огурца • 1/2 стакана перловой крупы • 1 морковь • 1 луковица • 1 корень сельдерея • 1 пастернак • 5–6 горошин перца • 1–2 лавровых листа • 1 ст. ложка томатной пасты • 1 лук-порей • зелень укропа • соль.

Крупу промойте, залейте 500 мл кипятка на 15 минут. Слейте воду. Залейте 2 л воды и варите 2 часа с лавровым листом и перцем. Огурцы натрите. Лук, сельдерей, пастернак и морковь очистите и мелко нарежьте, добавьте в суп. Варите 25 минут. За 5 минут до окончания варки добавьте соль и томатную пасту. В тарелках посыпьте измельченными луком-пореем и зеленью.

95. Рассольник с квашеной капустой

350 г говядины • 1 соленый огурец • 100 г перловой крупы • 150 г квашеной капусты • 100 мл капустного рассола • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 2 картофелины • 1 лавровый лист • 2 ст. ложки растительного масла • соль.

Крупу замочите на ночь, слейте воду, промойте. Говядину залейте холодной водой, доведите до кипения. Снимите пену, варите 40 минут с лавровым листом. Посолите, добавьте перловую крупу. Варите 30 минут. Капусту, натертые морковь и огурец тушите с измельченным луком на масле 10 минут, подливая понемногу рассол. Добавьте в суп вместе с кубиками картофеля. Варите 20 минут.

96. Рассольник с сушеными грибами и рисом

300 г сушеных подберезовиков • 2 ст. ложки риса • 2 соленых огурца • 1 луковица • 1 морковь • 1 корень петрушки • 2 картофелины • 50 г сливочного масла • 1 ч. ложка томатной пасты • зелень • соль.

Грибы замочите на ночь, слейте воду. Порежьте, залейте 1,5 л холодной воды, варите, снимая пену, 30 минут. Добавьте рис, посолите. Мелко нарежьте огурцы, очищенные лук, морковь, петрушку и жарьте на масле 5–7 минут, добавьте в суп. Через 5 минут добавьте кубики картофеля, варите 15 минут. Добавьте томатную пасту и измельченную зелень, варите 2 минуты.

97. Рассольник с консервированным тунцом

300 г тунца в собственном соку • 4 ст. ложки перловой крупы • 2 соленых огурца • 1 морковь • 1 корень петрушки • 1 головка репчатого лука • 2 зубчика чеснока • 2 лавровых листа • 20 г сливочного масла • зелень кинзы • перец черный горошком • соль.

Перловую крупу замочите на ночь, слейте воду. Залейте новой водой, варите с корнем петрушки 30 минут после закипания. Корень удалите. Посолите. Добавьте лавровый лист, перец, натертую на терке морковь, нарезанные огурцы и размятого вилкой тунца. Варите 10 минут. Лук и чеснок измельчите, жарьте 5 минут в масле и добавьте в суп. Готовьте 5 минут. В тарелки добавьте резаную кинзу.

98. Рассольник со свининой

400 г свинины • 150 г перловой крупы • 1 головка репчатого лука • 4 соленых огурца • 2 моркови • 4 картофелины • 1 ч. ложка горошин черного перца • 2 лавровых листа • 100 мл огуречного рассола • соль.

Крупу замочите на ночь в холодной воде, слейте воду. Промойте крупу. Свинину залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену, посолите. Добавьте подготовленную крупу, лавровые листы и горошины перца. Готовьте 40 минут. Добавьте натертую на терке морковь, кубики картофеля, кружки огурцов и мелко нарезанный лук. Влейте рассол. Варите 20 минут.

99. Рассольник с копченой грудинкой

200 г копченой грудинки • 2 соленых огурца • 100 г свиного сала • 100 г перловой крупы • 2 моркови • 4 картофелины • 2 ст. ложки томатного соуса • 2 зубчика чеснока • зелень • соль.

Крупу замочите на ночь, слейте воду. Промойте. Залейте горячей водой, варите 30 минут. В распущенном сале подрумяньте грудинку, добавьте очищенную и натертую морковь, тертые огурцы, томатный соус, тушите 15 минут. Добавьте в суп вместе с очищенным и нарезанным кубиками картофелем. Посолите. Варите 20 минут. За 2 минуты до окончания варки добавьте мелко нарезанные чеснок и зелень.

100. Рассольник постный со свеклой и рисом

2 соленых огурца • 100 г пропаренного риса • 4 картофелины • 2 моркови • 1 свекла • 1 лавровый лист • 4–5 горошин черного перца • зелень укропа • сметана • соль.

Свеклу запекайте 40 минут в духовке при 180 °С, очистите и нарежьте соломкой. В кипящую воду с лавровым листом и перцем выложите очищенную и натертую морковь, натертые огурцы и кубики картофеля. Посолите. Варите 5 минут. Добавьте рис. Готовьте еще 15 минут. В тарелки с готовым супом добавьте сметану и свеклу. Густо посыпьте зеленью укропа.

101. Рассольник с редькой

2 куриные голени • 2 соленых огурца • 150 г перловой крупы • 4 картофелины • 1 черная редька • 2 лавровых листа • соль.

Перловую крупу замочите на ночь, слейте воду, промойте. Куриные голени залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену, посолите, варите 30 минут. Извлеките голени, отделите мясо от костей, порежьте. В горячий бульон положите крупу, варите 30 минут. Добавьте нарезанные кубиками огурцы и картофель, лавровые листы и варите 20 минут. В тарелки с готовым супом выложите кусочки курицы. Посыпьте тертой на крупной терке очищенной редькой.

102. Рассольник с имбирем

100 г перловой крупы • 2 соленых огурца • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 4 картофелины • 2 ст. ложки томатной пасты • 2 ст. ложки растительного масла • 1 ч. ложка тертого имбиря • 2 лавровых листа • соль.

Крупу замочите на ночь, слейте воду. Залейте горячей водой, готовьте 30 минут. Посолите. Очищенный и мелко нарезанный лук жарьте 5 минут в масле. Добавьте очищенную и натертую морковь и томатную пасту, тушите 10 минут. Добавьте в суп вместе с кубиками картофеля, лавровыми листами и имбирем. Готовьте 15–20 минут.

103. Рассольник с пшеном

2 соленых огурца • 4 картофелины • 3 ст. ложки пшена • 1 головка репчатого лука • 1 морковь • 2 ст. ложки томатной пасты • 100 мл огуречного рассола • 2 ст. ложки растительного масла • 2 зубчика чеснока • 2 ст. ложки муки • зелень укропа • соль.

В кипящую воду выложите кубики картофеля, посолите. Варите 5 минут. Добавьте промытое пшено, готовьте 10 минут. Измельченный лук жарьте 5 минут в масле. Огурцы и очищенную морковь натрите на крупной терке, добавьте с томатной пастой к луку, влейте рассол. Тушите 10 минут. Загустите мукой и добавьте в суп. Готовьте 10 минут. Добавьте измельченные зелень и чеснок, снимите с плиты.

104. Рассольник с ветчиной и рисом

300 г куриной ветчины • 2 соленых огурца • 100 г риса • 2 моркови • 4 картофелины • 2 ст. ложки томатного соуса • 2 ст. ложки растительного масла • 2 зубчика чеснока • зелень • соль.

Рис промойте, залейте горячей водой, варите 5 минут. Кубики ветчины подрумяньте в масле, добавьте очищенные и натертые морковь и огурцы, томатный соус, тушите 15 минут. Добавьте в суп вместе с очищенным и нарезанным кубиками картофелем. Посолите. Варите 20 минут. За 2 минуты до окончания варки добавьте мелко нарезанные чеснок и зелень.

105. Куриный суп с пшеном

2 куриные голени • 150 г пшена • 4 картофелины • 2 головки репчатого лука • 2 ст. ложки сливочного масла • зелень • соль.

Куриные голени залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену, посолите, варите 30 минут, подливая воду. Добавьте измельченный репчатый лук, промытое пшено и целые очищенные картофелины. Готовьте еще 20 минут. Извлеките картофель и курицу. Картофель растолките в пюре, мясо отделите от костей, измельчите. Выложите в суп, готовьте, помешивая, 2–3 минуты. Заправьте сливочным маслом, украсьте в тарелках зеленью.

106. Гречневый суп с овощами

1/2 стакана гречневой крупы • 2 л воды • 1 морковь • 2 картофелины • зелень и соль по вкусу.

Гречневую крупу промойте в холодной воде. Морковь почистите и натрите на мелкой терке, очищенный картофель нарежьте кубиками. Воду поставьте на огонь. После закипания добавьте гречку и овощи. Когда вода снова закипит, уменьшите огонь, посолите и варите до готовности. Посыпьте зеленью.

107. Гречневый суп с грибами

100 г гречневой крупы • 400 г подберезовиков • 4 картофелины • 1 морковь • 100 г сметаны • зелень петрушки • черный молотый перец и соль по вкусу.

Подготовленные вымытые грибы нарежьте небольшими кусочками и варите 40 минут после закипания, снимая пену. Посолите. Добавьте нарезанную кружочками морковь и гречневую крупу, еще через 5 минут — кубики картофеля. Варите до готовности. Суп в тарелках посыпьте измельченной зеленью, приправив перцем. Подавайте со сметаной.

108. Суп из говядины с пшеном в горшочке

200 г говядины • 100 г пшена • 1 головка репчатого лука • 2 моркови • 2 картофелины • 2 ст. ложки растительного масла • соль.

Измельченный лук жарьте 5 минут на масле, добавьте нарезанную кусочками говядину, готовьте еще 15 минут, помешивая и подливая немного воды. Переложите в горшочек, всыпьте промытую крупу, добавьте очищенные и нарезанные овощи. Посолите, залейте холодной водой на 3/4. Готовьте 35 минут в духовке при 200 °С, накрыв фольгой.

109. Суп из говядины с овощами в горшочке

800 г говядины • говяжья косточка • 2 моркови • 4 картофелины • 2 головки репчатого лука • 2 ст. ложки томатной пасты • 1 лавровый лист • зелень • перец • соль.

Сварите из косточки и 2 л воды бульон с солью и лавровым листом (лист после того, как бульон сварится, необходимо вынуть, чтобы аромат не был слишком сильным). Разведите в бульоне томатную пасту. Мясо нарежьте кусочками. Лук измельчите. Картофель и морковь очистите и нарежьте средними кусками. Положите в каждый горшочек мясо, залейте теплым бульоном. Поставьте на 30 минут в духовку, разогретую до 200 °С. Достаньте горшочки, добавьте туда подготовленные овощи, посолите и поперчите (при желании морковь с луком можно предварительно обжарить). Готовьте под крышкой еще 20–30 минут. При подаче на стол украсьте свежей зеленью.

110. Суп из говядины с репой

500 г говядины • 3 репы • 3 моркови • 2 головки репчатого лука • 3 картофелины • черный молотый перец • зелень петрушки • соль.

Мясо залейте холодной водой, варите 40 минут. Репу и морковь почистите, нарежьте кубиками и добавьте к мясу вместе с измельченным луком. Варите 5 минут, посолите. Добавьте кубики картофеля. Варите 20 минут. Выньте мясо, нарежьте кусочками и разложите в тарелки с готовым супом. Посыпьте измельченной петрушкой, поперчите.

111. Постный суп с репой

600 г репы • 1 морковь • 1 луковица • 2 ст. ложки муки • 50 г сметаны • черный молотый перец • соль.

Репу, морковь и лук очистите, крупно нарежьте. Залейте 1 л воды, посолите и варите до размягчения овощей. Извлеките овощи, растолките в пюре и снова выложите в суп. Муку разведите в 3 ст. ложках холодной воды, загустите суп. Подавайте со сметаной, приправив черным молотым перцем.

112. Суп из сушеных белых грибов с перловкой

100 г сушеных • белых грибов • 150 г перловой крупы • 3 картофелины • 1 головка репчатого лука • 1 корень петрушки • 1 ст. ложка растительного масла • 2 ст. ложки муки • зелень петрушки • соль.

Грибы и перловую крупу по отдельности замочите на ночь. Слейте воду, промойте грибы и крупу. В кастрюлю с новой водой положите промытые грибы, поставьте на огонь, посолите. Очищенные и измельченные корень петрушки и лук жарьте 10 минут на растительном масле. Через 20 минут после начала варки добавьте крупу и варите около 30 минут. Затем добавьте очищенный и нарезанный картофель, а через 10 минут добавьте поджаренные лук и петрушку. Готовьте 10 минут. Загустите мукой, разведенной в 3 ст. ложках холодной воды. В тарелки добавьте резаную зелень петрушки.

113. Суп из сушеных подберезовиков с пшеном

100 г сушеных подберезовиков • 150 г пшена • 200 мл молока • 1 головка репчатого лука • 1 корень петрушки • 3 картофелины • 1 ст. ложка растительного масла • соль.

Грибы замочите на ночь в холодной воде. Крупу промойте. В кастрюлю с 1 л холодной воды положите промытые грибы и очищенный корень петрушки. Варите 20 минут после закипания, сняв пену. Добавьте подготовленную крупу, посолите, варите 10 минут. Петрушку извлеките. Добавьте кубики картофеля, молоко и обжаренный в масле измельченный лук. Варите 15 минут.

114. Суп из белых грибов с чесноком

400 г белых грибов • 2 картофелины • 2 головки репчатого лука • 1 морковь • 2 ст. ложки растительного масла • 4 зубчика чеснока • щепотка сушеной паприки • зелень укропа • соль.

Нарезанные грибы залейте холодной водой, варите 40–45 минут после закипания, сняв пену. Картофель очистите, нарежьте соломкой, добавьте к грибам, посолите, варите 10 минут. Морковь и лук очистите, измельчите и жарьте 10 минут на масле с паприкой. Добавьте в суп, варите еще 7–8 минут. В тарелки с готовым супом добавьте измельченные зелень и чеснок.

115. Суп из белых грибов с солеными огурцами

500 г свежих белых грибов • 3 картофелины • 1 морковь • 1 головка репчатого лука • 2 соленых огурца • 2 лавровых листа • черный перец горошком • соль.

Грибы вымойте, очистите, варите в кипящей подсоленной воде 25–30 минут, откиньте на дуршлаг. Соленые огурцы, очищенные картофель и морковь нарежьте кубиками, добавьте отварные грибы и измельченный лук, залейте 1,2 л кипятка. Посолите, добавьте лавровый лист и перец горошком. Варите 20 минут.

116. Суп «Осенний»

500 г белых грибов • 2 головки репчатого лука • 2 ст. ложки муки • 2 ст. ложки растительного масла • зубчик чеснока • зелень и соль по вкусу.

Грибы промойте, мелко нарежьте, положите в воду и варите бульон, подсолив после закипания. Через 15 минут выньте грибы шумовкой, обжарьте с измельченным луком в растительном масле, оставшийся бульон загустите мукой, разведенной в 2 ст. ложках холодной воды. Опять положите грибы в кастрюлю с бульоном, добавьте измельченные зелень и чеснок.

117. Суп из подберезовиков с судаком

250 г подберезовиков • 500 г филе судака • 3 картофелины • 2 ст. ложки риса • 1 морковь • 1 головка репчатого лука • 3 ст. ложки растительного масла • 1 лавровый лист • соль.

Подготовленные вымытые грибы нарежьте средними кусочками и варите после закипания, снимая пену, 30 минут. Всыпьте рис, посолите, добавьте кубики картофеля и лавровый лист. Измельченный лук и натертую морковь обжарьте в масле, добавьте нарезанное маленькими кусочками рыбное филе и тушите 10 минут. Добавьте поджарку в суп и варите до готовности риса.

118. Суп из сушеных подберезовиков с рисом

100 г сушеных подберезовиков • 2 картофелины • 1 головка репчатого лука • 3 ст. ложки риса • зелень укропа • перец • соль.

Сушеные грибы тщательно промойте и замочите на 4 часа в холодной воде. Воду слейте, залейте грибы 4 стаканами новой воды и отварите до готовности. Бульон процедите, грибы мелко нарежьте и отложите. Лук мелко нашинкуйте и положите в горячий бульон. Рис переберите, промойте и также добавьте в суп вместе с кубиками картофеля. Посолите. Варите до полной готовности риса 15–20 минут, подливая по необходимости горячую воду. Приправьте перцем, посыпьте в тарелках измельченной зеленью укропа.

119. Грибная лапша

300 г лесных грибов (подберезовиков и маслят) • 2 моркови • 4 картофелины • 150 г домашней лапши • приправа из сушеной зелени • зелень петрушки • соль.

Грибы вымочите в соленой воде 1 час, промойте, крупные разрежьте на 3–4 части. Залейте 1,2 л горячей воды, варите 30 минут, снимая пену. Посолите. Добавьте очищенную и нарезанную морковь, через 5 минут — кубики картофеля. Варите 5 минут. Добавьте лапшу и приправу. Готовьте 7–8 минут. Готовый суп в тарелках украсьте свежей зеленью петрушки.

120. Суп из подберезовиков и маслят

200 г подберезовиков • 200 г маслят • 1 кабачок • 2 картофелины • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки сливочного масла • 2 горошины черного перца • молотый черный перец и соль по вкусу.

Подготовленные вымытые грибы нарежьте некрупными кусочками, варите 40 минут. Слейте воду, промойте грибы. Залейте снова холодной водой, доведите до кипения. Посолите. Добавьте обжаренный в сливочном масле измельченный репчатый лук, нарезанные кубиками картофель и кабачок, горошины перца. Варите 15 минут. В тарелках приправьте черным молотым перцем.

121. Суп из маслят с тыквой

400 г маслят • 200 г мякоти тыквы • 1 головка репчатого лука • 1–2 зубчика чеснока • 2 ст. ложки сливочного масла • 100 мл жирных сливок • перец • соль.

Очищенные и нарезанные грибы залейте 1 л холодной воды, доведите до кипения и варите 30 минут, снимая пену. Измельченный лук обжарьте в масле. Добавьте нарезанную кусочками тыкву, влейте 1 стакан кипятка и тушите 20 минут. Переложите в чашу блендера и приготовьте пюре. Добавьте пюре в кастрюлю к грибам, приправьте солью и перцем, добавьте пропущенный через пресс чеснок, заправьте сливками и через 2 минуты снимите с плиты.

122. Суп с опятами

400 г опят • 3 картофелины • 1 морковь • 1 ст. ложка сливочного масла • 2 ст. ложки муки • 1 яичный желток • соль по вкусу.

Грибы промойте, мелко нарежьте, опустите в горячую воду, варите 10 минут после закипания, сняв пену. Морковь натрите на мелкой терке, добавьте в суп, посолите. Через 15 минут добавьте нарезанный кубиками картофель. Варите еще 15 минут, добавьте пассерованную на сливочном масле муку. Варите на слабом огне несколько минут. В самом конце готовки добавьте в суп взбитый желток и снимите с плиты.

123. Суп с лисичками и грудинкой

300 г лисичек • 100 г копченой грудинки • 1 картофелина • 1 головка репчатого лука • 1 морковь • 2 ст. ложки муки • 1 стакан молока • 1 ст. ложка сливочного масла • зелень • соль.

Промойте лисички, порежьте, добавьте нарезанную соломкой грудинку и натертые на мелкой терке лук и морковь. Жарьте на сливочном масле 10–12 минут. Переложите в кастрюлю, влейте 1 л горячей воды. Посолите, варите 5 минут, добавьте очищенный целый картофель и молоко. Варите еще 15–20 минут, выньте готовый картофель и протрите его через сито. Добавьте протертый картофель в кастрюлю, после чего выключите огонь и загустите бульон мукой, разведенной в 3 ст. ложках холодной воды. В готовый суп добавьте мелко нарезанную зелень.

124. Грибной суп с маслятами и фасолью

300 г маслят • 100 г белой фасоли • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 2 картофелины • 2 ст. ложки растительного масла • 2 лавровых листа • перец и соль по вкусу.

Фасоль замочите на ночь в холодной воде, слейте воду. Залейте новой водой и варите 1 час. Грибы отварите отдельно в течение 30 минут, слейте воду, промойте, измельчите. Обжарьте подготовленные грибы с измельченным луком в масле и добавьте к фасоли с лавровым листом. Приправьте. Через 5 минут добавьте натертую на терке морковь и нарезанный кубиками картофель. Варите 10 минут.

125. Суп картофельный с маслятами

300 г маслят • 4 картофелины • 1 корень петрушки • 1 головка репчатого лука • 1 ст. ложка растительного масла • зелень укропа • молотый черный перец • соль по вкусу.

Промытые и нарезанные грибы положите в кастрюлю, залейте 2 л воды и поставьте на огонь. Варите 30 минут, снимая пену. Добавьте очищенный и нарезанный кубиками картофель, посолите. Очищенные и измельченные корень петрушки и лук жарьте 10 минут на растительном масле. Добавьте в кастрюлю и варите еще 10 минут. Добавьте в конце варки перец и нарезанную зелень укропа.

126. Свекольник с яйцами и редисом

3 свеклы • 2 свежих огурца • 5 редисок • 2 яйца • 1 ч. ложка сахара • 1 ч. ложка столового уксуса • перья зеленого лука • зелень петрушки • соль.

Яйца отварите, очистите, крупно нарежьте. Свеклу тщательно вымойте, очистите и отварите до готовности с солью. Отвар сохраните, свеклу натрите. Добавьте к свекле очищенные и натертые на мелкой терке огурцы и редис, влейте 5 стаканов отвара, добавьте уксус и сахар. Разлейте в тарелки или широкие стаканы, добавьте в каждую порцию кусочки яиц, перья лука и зелень петрушки.

127. Свекольник с телятиной и помидорами

300 г молодой свеклы с побегами • 200 г вареной телятины • 2 помидора • 2 огурца • 1 красный жгучий перец • 1 пучок зелени петрушки и укропа • 1 ст. ложка лимонного сока • соль по вкусу.

Очищенную, тщательно промытую, нашинкованную соломкой свеклу варите до готовности с 1,5 л воды, добавив лимонный сок. Через 30 минут после начала варки посолите, добавьте перетертые в пюре помидоры и толченный в ступке перец без семян. Снимите с плиты и охладите. В тарелки положите кусочки очищенного огурца, ломтики телятины и суповую зелень.

128. Свекольник с белыми грибами

1 свекла • 300 г листовой свеклы • 300 г белых грибов • 2 моркови • 2 свежих огурца • 2 яйца • 2 ст. ложки уксуса • перья зеленого лука • укроп • щепотка сахара • соль.

Грибы варите 30 минут после закипания с солью, извлеките, порежьте. Очищенную и нарезанную соломкой свеклу тушите с уксусом 30 минут. Добавьте натертую морковь, приправьте сахаром и солью, готовьте еще 15 минут. Добавьте измельченную листовую свеклу и грибы, влейте 1 л горячей воды, варите 10 минут. Остудите. Огурцы очистите от кожуры и порежьте кубиками. Зеленый лук разотрите с солью. Яйца сварите вкрутую и мелко порежьте. Укроп измельчите. В остывший суп выложите смесь огурцов, лука, укропа и яиц.

129. Ботвинья на квасе со шпинатом, щавелем и хреном

200 г шпината • 200 г щавеля • 1 л кваса • 1 пучок зеленого лука • 1 корень хрена • 2 свежих огурца • 1/2 ч. ложки горчицы • щепотка сахара • соль.

Промытые листья шпината и щавеля потушите до мягкости и протрите через сито. Приправьте горчицей, сахаром и солью, соедините с квасом. Мелко нарезанные огурцы и лук разложите по тарелкам, залейте полученной смесью. Добавьте тертый хрен.

130. Холодный суп с лебедой

300 г садовой лебеды • 2 яйца • 2 огурца • 4 зубчика чеснока • 180 мл кислого молока • 1 пучок зелени укропа • соль.

Лебеду промойте, порежьте, залейте 3 стаканами воды, отварите до мягкости с солью, остудите. Мелко нарезанный укроп перетрите с очищенным чесноком, добавьте к лебеде вместе с кислым молоком и нарезанными соломкой огурцами. Яйца отварите отдельно и положите по половинке в тарелки с готовым супом.

131. Холодный суп с мятой и простоквашей

500 мл простокваши • 1 горсть листьев свежей мяты • 2 огурца • 2 зубчика чеснока • черный молотый перец • соль.

Очищенные огурцы натрите на терке, разбавьте холодной простоквашей. Промытую мяту потолките в ступке с очищенным и нарезанным чесноком и солью, добавьте в суп, перемешайте. Приправьте черным молотым перцем.

132. Холодный суп с сельдереем и простоквашей

400 мл простокваши • 250 г корня сельдерея • 1 зубчик чеснока • зелень укропа • соль.

Очистите сельдерей и натрите на крупной терке. Разомните с солью, очищенным и нарезанным чесноком и измельченной зеленью укропа. Влейте охлажденную простоквашу, перемешайте.

133. Уха из озерной форели

Озерная форель весом до 1,5 кг • 2 головки репчатого лука • 1 корень петрушки • 5 картофелин • 2 лавровых листа • зелень петрушки и укропа • черный перец горошком • черный молотый перец • соль.

Рыбу промойте и выпотрошите, жабры выбросьте. Нарежьте крупными кусками (голову и хвост не выбрасывайте), залейте 3 л холодной воды и варите с целой очищенной луковицей, корнем петрушки, горошинами перца, частью зелени и лавровыми листьями 1 час. Процедите. Мякоть рыбы отделите от костей, отложите. Доведите бульон до кипения, добавьте очищенный и нарезанный крупными кусками картофель и измельченную луковицу. Посолите. Варите 25 минут. В тарелки с готовой ухой выложите кусочки рыбы, приправьте перцем, посыпьте оставшейся зеленью.

134. Уха из судака на курином бульоне

600 г филе судака • 2 куриные голени • 1 корень петрушки • 2 моркови • 4 картофелины • 1 головка репчатого лука • 1 лавровый лист • перец • соль.

Голени, лавровый лист, целые очищенные луковицу и корень петрушки залейте водой и варите 40 минут после закипания. Удалите голени, лук и петрушку, бульон процедите. Положите в горячий бульон нарезанную кубиками морковь, посолите, поперчите, готовьте 5 минут. Добавьте нарезанный кубиками картофель и кусочки рыбного филе. Готовьте 15 минут.

135. Суп с фрикадельками из щучьей икры

400 г щучьей икры • 2 щучьи головы • 4 картофелины • 150 г панировочных сухарей • 1 ст. ложка сливочного масла • 1 яйцо • 1 головка репчатого лука • 2–3 ст. ложки сливок • соль.

Головы варите 40 минут, удалите, бульон процедите. Добавьте кубики картофеля и соль, варите 10 минут. Икру освободите от пленок, добавьте масло, сливки, измельченный лук, сухари, яйцо. Перемешайте. Слепите фрикадельки, добавьте их в суп и варите еще 10 минут.

136. Суп из судака с раками

400 г филе судака • 1 головка репчатого лука • 50 г сливочного масла • 5 морковок • 100 мл сливок • 5–6 раков • укроп • соль.

Раков отварите отдельно с укропом, очистите «шейки», отложите. Измельченный лук тушите в масле 15 минут. Добавьте натертую морковь, тушите 10 минут. Добавьте нарезанное мелкими кусочками филе, тушите еще 10 минут. Влейте 3 стакана горячей воды. Варите 3–4 минуты. В тарелки добавьте сливки, раковые «шейки» и измельченный укроп.

137. Суп из судака с сельдереем

1 кг судака • 4 картофелины • 3 моркови • 1 корень сельдерея • 1 головка репчатого лука • 2 помидора • 3 ст. ложки сливочного масла • соль.

Отделите филе, нарежьте кусочками. Жабры удалите. Голову и хвост судака варите 1 час, процедите бульон. Добавьте кубики картофеля, варите 10 минут. Добавьте кусочки рыбы, варите еще 15 минут. Натертые морковь и сельдерей, измельченный лук посолите и жарьте 15 минут в масле. Добавьте овощную заправку и дольки помидоров в суп, варите 3 минуты.

138. Суп из сельди с овощами

400 г филе слабосоленой сельди • 1 молодой кабачок • 2 моркови • 4 картофелины • 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка • 2 ст. ложки растительного масла • зелень • соль.

Очищенные морковь и кабачок нарежьте кубиками и потушите в масле 15 минут. Картофель нарежьте кубиками, залейте водой, варите 5 минут после закипания. Добавьте кусочки рыбы. Посолите. Варите 10 минут. Добавьте подготовленные овощи и горошек, варите еще 5 минут. В тарелки добавьте мелко нарезанную зелень.

139. Суп из осетра с белыми грибами

500 г осетра • 3–4 белых гриба • 1 корень сельдерея • 2 картофелины • 1 морковь • 2 помидора • сок 1 лимона • 1 пучок укропа • 2 ст. ложки сливочного масла • сметана • соль.

Грибы измельчите и жарьте 10 минут в масле. Добавьте натертую морковь и протертые через сито помидоры. Рыбу залейте водой, варите 5 минут. Добавьте нарезанные сельдерей и картофель и варите 15 минут. Посолите. Выложите подготовленные грибы и овощи в суп, варите 5 минут, заправьте лимонным соком. В тарелках посыпьте измельченным укропом, добавьте сметану по вкусу.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

140. Пельмени с шампиньонами

350 г муки • 2 яйца • 2 ч. ложки воды • 350 г шампиньонов • 4 ст. ложки растительного масла • зелень укропа • сметана • соль.

В просеянную муку добавьте взбитые яйца, половину масла и теплую воду. Немного посолите. Вымесите тесто. Тонко раскатайте, стаканом или чашкой вырежьте кружки. Обжарьте мелко нарезанные шампиньоны на оставшемся масле, посолите, немного охладите, смешайте с частью измельченной зелени и выложите небольшими порциями на кружки теста. Залепите края, придав характерную форму. Варите с солью в кипящей воде 8-10 минут. Посыпьте оставшейся измельченной зеленью, смажьте сметаной.

141. Пельмени с лисичками и картофелем

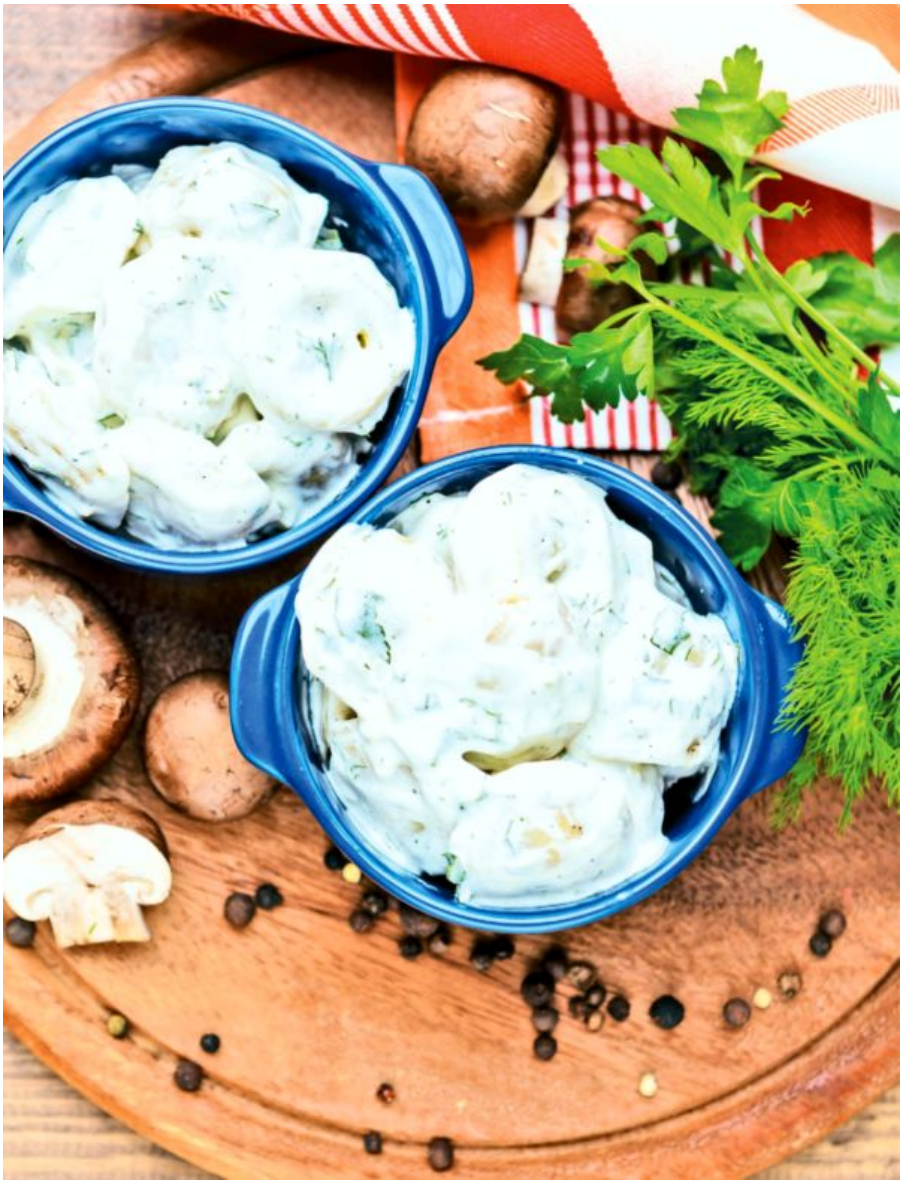
1 стакан муки • 3 яйца • 1 ст. ложка растительного масла • 200 г лисичек • 2 картофелины • 1 головка репчатого лука • 1 ст. ложка сливочного масла • соль.

В муку добавьте соль, влейте растительное масло, введите 2 яйца. Замесите тесто, заверните в фольгу и уберите на 1 час в холодильник. Лисички порежьте, посолите и обжарьте с измельченным луком в сливочном масле. Картофель отварите, разомните в пюре. Смешайте с грибами, посолите, добавьте яйцо. Раскатайте тесто в пласт, вырежьте кружки, в центр положите начинку, края защипните и соедините концы. Варите в подсоленной воде 7 минут.

142. Пельмени с шампиньонами и курицей

400 г муки • 2 куриных желтка • 100 мл молока • 200 г филе курицы • 150 г отварных консервированных шампиньонов • соль.

Просеянную муку насыпьте горкой, добавьте теплое молоко, слегка взбитые желтки и приготовьте тесто. Дайте тесту постоять 30 минут на холоде, затем разрежьте на 3–4 куска, скатайте из каждого колбаску и разрежьте на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатайте в виде тонкой лепешки диаметром около 5 см. Для приготовления начинки мясо нарежьте, пропустите через мясорубку, подсолите, добавьте нарезанные грибы, хорошо перемешайте. На каждую лепешку положите начинку, залепите края теста, соедините концы и слепите их вместе. Варите в кипящей подсоленной воде 8-10 минут.



143. Пельмени, запеченные с сыром

500 г муки • 4 яйца • 70 мл воды • 600 г говядины • 200 г свинины • 2 головки репчатого лука • 200 г сыра • 150 г сметаны • 1 помидор • 50 г сливочного масла • зелень • молотый черный перец • соль.

Из муки, яиц, воды и небольшого количества соли замесите тесто, дайте постоять в холодильнике 30 минут. Раскатайте пласт, нарежьте кружки. Пропустите мясо и лук через крупные отверстия мясорубки, посолите и поперчите, разложите начинку на кружки теста, защипните края и соедините концы. Отварите в кипящей воде с солью 7–8 минут. Переложите в смазанную маслом форму, смажьте сметаной, выложите сверху дольки помидоров, посыпьте тертым сыром. Запекайте 15 минут при 180 °С. Подавайте с зеленью.

144. Пельмени в горшочках

450 г муки • 2 яйца • 320 мл воды • 1 ст. ложка растительного масла • 300 г свинины • 200 г говядины • 1 головка репчатого лука • 40 г сливочного масла • 4 горошины душистого перца • 4 лавровых листа • сметана • соль.

Просеянную муку насыпьте горкой, добавьте размешанные вилкой сырые яйца, 120 мл теплой воды, растительное масло и замесите тесто. Дайте ему постоять 20 минут, затем разрежьте на 3–4 куска, скатайте из каждого колбаску, разрежьте на кусочки. Раскатайте их в лепешки. Очищенный лук и мясо нарежьте, пропустите через мясорубку, посолите, разложите на лепешки. Залепите края теста, соедините концы и слепите их вместе. Горшочки смажьте сливочным маслом, выложите пельмени и залейте смесью оставшейся воды со сметаной. Готовьте в духовке при 180 °С 40 минут, добавив в каждый горшочек горошины перца и лавровый лист.

145. Пельмени «Деревенские»

400 г муки • 2 яйца • 100 мл воды • 300 г свинины • 100 г говядины • 1 лавровый лист • соль.

Просеянную муку насыпьте горкой, добавьте чуть взбитые яйца, теплую воду и приготовьте тесто. Дайте тесту постоять около 20 минут, затем раскатайте в тонкий пласт. С помощью блюдца вырежьте из теста аккуратные кружочки. Для приготовления начинки мясо нарежьте, пропустите через мясорубку, посолите, добавьте 2 ч. ложки холодной воды, хорошо перемешайте. На каждый кружочек теста положите начинку, залепите края теста, соедините концы и слепите их вместе. В кастрюлю налейте 1 л воды, добавьте соль и лавровый лист, доведите до кипения и дайте покипеть около 3–4 минут, затем положите пельмени, варите до готовности около 8-10 минут.

146. Пельмени с мясом и гречкой

500 г муки • 4 яйца • 800 г свинины • 2 луковицы • 200 г гречневой каши • 1 ч. ложка сушеной молотой паприки • молотый черный перец • соль.

Из муки, яиц и небольшого количества подсоленной воды замесите тесто, скатайте шар, дайте постоять 30 минут. Раскатайте в пласт, нарежьте кружки. Мясо и лук пропустите через мясорубку, смешайте с кашей, приправьте паприкой, солью и перцем. На каждый круг положите начинку, защипните края. Варите в кипящей воде 10 минут.

147. Пельмени из трех сортов мяса

400 г муки • 2 яйца • 100 мл воды • 200 г свинины • 200 г говядины • 100 г баранины • 1 головка репчатого лука • 2 зубчика чеснока • 1 ч. ложка молотой сушеной паприки • 1 лавровый лист • соль.

Просейте муку, насыпьте горкой, сделайте углубление. Добавьте размешанные вилкой сырые яйца, теплую воду и приготовьте тесто. Дайте тесту постоять около 20 минут, затем разрежьте на 3–4 куска, скатайте из каждого колбаску и разрежьте на небольшие кусочки. Каждый кусочек раскатайте в виде тонкой лепешки диаметром около 5 см. Мясо пропустите через мясорубку, добавьте 2 ч. ложки холодной воды, измельченные чеснок и лук, приправьте паприкой и солью. На каждую лепешку из теста положите начинку, залепите края теста, соедините концы и слепите их вместе. Варите с солью и лавровым листом в кипящей воде 10 минут.

148. Жареные пельмени с курицей и говядиной

400 г муки • 2 желтка • 100 мл воды • 300 г филе курицы • 100 г говядины • 100 г сливочного масла • соль.

К муке добавьте теплую воду, чуть взбитые желтки и щепотку соли, замесите тесто. Дайте тесту постоять 30 минут на холоде, раскатайте тонкий пласт, нарежьте кружки. Курицу и говядину пропустите через мясорубку, подсолите, добавьте треть размягченного масла, перемешайте. На каждую лепешку из теста положите начинку, залепите края теста, соедините концы и слепите их вместе. Варите в кипящей подсоленной воде около 8-10 минут. Откиньте на дуршлаг и обжарьте в течение 4–5 минут в оставшемся сливочном масле.

149. Пельмени с мясом и аджикой

400 г муки • 2 желтка • 100 мл воды • 1 ст. ложка растительного масла • 250 г свинины • 150 г говядины • 1 ч. ложка аджики • 1 ст. ложка сливочного масла • зелень петрушки и укропа • соль.

Просеянную муку насыпьте горкой, добавьте теплую воду, масло и слегка взбитые желтки, замесите тесто. Уберите на 30 минут в холодильник, затем раскатайте пласт, нарежьте кружки. Мясо пропустите через мясорубку, посолите, добавьте размягченное сливочное масло, аджику, резаную зелень. На каждую лепешку положите начинку, залепите края теста, соедините концы и слепите их вместе. Варите в кипящей подсоленной воде около 8-10 минут.

150. Пельмени с мясом и картошкой

3 стакана муки • 150 мл молока • 130 мл воды • 1 яйцо • 300 г свинины • 3 картофелины • 2 головки репчатого лука • соль.

В просеянную муку со щепоткой соли влейте смесь молока и воды, введите яйцо и замесите тесто. Оставьте на 30 минут, раскатайте, нарежьте кружки. Картофель отварите с солью, разомните с небольшим количеством картофельного отвара, остудите, соедините с пропущенными через мясорубку свининой и луком. Посолите, разложите начинку на кружки теста, защепите края. Варите в кипящей воде с солью 10 минут.

151. Пельмени с курицей

300 г муки • 2 яйца • 2 ч. ложки воды • 150 г куриного фарша • 150 г куриного филе • 1 ст. ложка растительного масла • 1 ч. ложка молотого кориандра • соль.

В муку добавьте теплую воду, взбитые яйца и щепотку соли. Замесите тесто, уберите в холод на 20 минут. Филе курицы мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле, смешайте с фаршем, приправьте солью и кориандром. Тесто раскатайте, нарежьте на круги. На каждый поместите немного начинки, слепите края теста. Варите в подсоленной кипящей воде около 7–8 минут.

152. Пельмени с мясом и морковью

600 г муки • 4 яйца • 80 мл воды • 800 г свинины • 3 головки репчатого лука • 3 моркови • 150 г сливочного масла • 300 г сметаны • 1/2 головки чеснока • молотый черный перец • зелень • соль.

Из муки, небольшого количества соли, яиц и 80 мл воды приготовьте крутое тесто, скатайте из него шар, дайте постоять 30 минут. Раскатайте тесто в виде тонкого пласта, нарежьте его на кружки. Очищенную морковь натрите и обжарьте 5 минут с измельченным луком в половине масла. Соедините с пропущенным через мясорубку мясом. Поперчите и посолите. Разложите начинку на лепешки вместе с кусочками оставшегося масла и резаным чесноком. Защипните края, варите 10 минут в кипящей воде с солью. Полейте сметаной. Украсьте зеленью.

153. Пельмени с мясом и тыквой

500 г муки • 3 яйца • 2 головки репчатого лука • 700 г говядины • 300 г мякоти тыквы • 3 ст. ложки растительного масла • соль.

Замесите тесто из муки, яиц и 3–4 ст. ложек воды, посолив его в процессе вымешивания. Раскатайте в виде тонкого пласта. Натертую тыкву посолите и потушите 10 минут с маслом. Соедините с пропущенными через мясорубку мясом и луком, посолите. Из теста нарежьте круглые лепешки, положите в них начинку, защипните, варите 10 минут в кипящей воде с солью.

154. Пельмени с мясом и сыром

300 г муки • 1 яйцо • 2 ст. ложки воды • 1 ст. ложка растительного масла • 200 г говяжьего фарша • 80 г творожного сыра • 1 головка репчатого лука • 1 зубчик чеснока • томатный соус • зелень • черный молотый перец • соль.

Приготовьте тесто, добавив в муку чуть взбитое яйцо, теплую воду, растительное масло и немного соли. Тонко раскатайте, нарежьте круги. Лук и чеснок очистите, порежьте, смешайте с фаршем и раскрошенным сыром, посолите и поперчите. Разложите начинку на лепешки, Залепите края, соедините концы. Варите в кипящей подсоленной воде 8-10 минут. Подавайте с томатным соусом, украсив зеленью.

155. Пельмени с лососем, грибами и сыром

500 г муки • 2 яйца • 200 мл молока • 3 ст. ложки растительного масла • 150 г консервированного лосося • 1 00 г шампиньонов • 100 г сыра • 1 ч. ложка нарезанной зелени • сушеная зелень • соль.

Приготовьте тесто, добавив к просеянной муке взбитые яйца, теплое молоко и треть масла, немного посолите. Через 30 минут тонко раскатайте, нарежьте круги. Обжарьте мелко нарезанные шампиньоны на оставшемся масле, смешайте с тертым сыром и размятым вилкой лососем, посолите, приправьте сушеной зеленью. Разложите начинку на лепешки. Залепите края, соедините концы. Варите в кипящей подсоленной воде 5–7 минут. Посыпьте зеленью.

156. Пельмени с треской

2 стакана муки • 2 ст. ложки растительного масла • 180 мл кипятка 400 г фарша из трески • 30 г сливочного масла • 2 зубчика чеснока • зелень укропа • горошины душистого перца • соль.

В муку добавьте 1/2 ч. ложки соли, разбавьте кипятком, добавьте растительное масло. Замесите тесто. Дайте тесту постоять 30 минут на холоде, раскатайте пласт, нарежьте кружки. Фарш посолите, добавьте измельченный чеснок и сливочное масло, перемешайте. На каждую лепешку из теста положите начинку, залепите края теста, соедините концы и слепите их вместе. Варите в кипящей подсоленной воде с горошинами перца 8 минут. Украсьте веточками укропа.

157. Отварной картофель с зеленью и чесноком

500 г некрупного картофеля • 1 пучок столовой зелени • 2 ст. ложки сливочного масла • 3 зубчика чеснока • соль.

Очищенный картофель залейте горячей водой и варите 15–20 минут до готовности. Слейте воду. Посыпьте картофель измельченной зеленью и мелко нарезанным чесноком. Заправьте сливочным маслом, перемешайте, дайте настояться под крышкой 5 минут.

158. Картофельное пюре с творогом и луком

1 кг картофеля • 70 г сливочного масла • 6 ст. ложек молока • 150 г творога • 3 головки репчатого лука • 3 ст. ложки растительного масла • соль.

Картофель очистите, отварите с солью до готовности, разомните в пюре с добавлением молока и сливочного масла, посолите. Добавьте обжаренный до золотистого цвета на растительном масле лук и раскрошенный творог, перемешайте. Дайте настояться под крышкой 5 минут.

159. Картофельное пюре с чесночной заправкой

6 картофелин • 150 мл молока • 3 зубчика чеснока • 3–4 чесночные стрелки • 2 ст. ложки растительного масла • соль.

Картофель очистите, поместите в горячую воду и отварите до готовности с солью, дав немного развариться. Воду слейте, картофель помните, добавив теплое молоко. Стрелки и зубчики чеснока измельчите ножом. Смешайте с растительным маслом. Полейте в тарелках картофельное пюре полученной смесью.

160. Картофельные котлеты

10 картофелин • 180 мл молока • 150 г муки • 2 яйца • 10 г панировочных сухарей • 100 г сметаны • зелень петрушки • соль • растительное масло для жарки.

Картофель почистите, нарежьте кусочками и отварите до готовности. Слейте воду, добавьте молоко. Разомните, остудите, введите муку и яйца, посолите. Тщательно перемешайте и слепите котлеты. Обваляйте в сухарях. Обжаривайте в масле по 5–6 минут с каждой стороны. Подавайте со сметаной и измельченной зеленью петрушки.

161. Картофель, запеченный с репой

6 картофелин • 3 репы • 1/2 стакана жирных сливок • 3 ст. ложки сливочного масла • 100 г сыра • соль.

Репу и картофель очистите, нарежьте кружками. Посолите и тушите с половиной масла 15 минут. Переложите в смазанную маслом форму, перемежая картофель и репу. Посолите, залейте сливками, посыпьте сыром. Готовьте 20 минут в духовке при 180 ˚С.

162. Картофель, запеченный с творогом

200 г картофеля • 200 г сливочного масла • 200 г творога • 2 желтка • 100 г сметаны • соль.

Очистите картофель, натрите солью, положите на выложенный пергаментом противень и запекайте 30 минут в духовке. Извлеките. Срежьте верхушки клубней, выньте часть мякоти, разомните. Добавьте масло, раскрошенный творог, желтки, сметану, соль. Перемешайте, наполните подготовленные картофелины и снова поставьте в духовку на 15 минут.

163. Тыква в горшочках с медом

700 г тыквы • 2 стакана сливок • 1 стакан изюма • 50 г сливочного масла • 100 г меда.

Срежьте кожуру с тыквы, удалите семена и волокнистую часть. Нарежьте мякоть маленькими кубиками. Переберите и промойте изюм. Смешайте подготовленную тыкву с изюмом и жидким медом и дайте постоять минут 30. Стенки горшочков смажьте сливочным маслом. Уложите в них подготовленные продукты. Залейте сливками и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 1 час. Когда тыква станет мягкой, блюдо готово.

164. Тушеные кабачки с чесночной заправкой

2 небольших кабачка • 1 морковь • 1 луковица • 3 ст. ложки растительного масла • 4 зубчика чеснока • 150 г сметаны • соль и зелень по вкусу.

Очищенные кабачки без семян нарежьте соломкой. Лук измельчите. Очищенную морковь нарежьте кружками. Обжарьте лук в масле. Добавьте морковь, через 5 минут — кабачки. Посолите, влейте 200 мл воды, тушите 10 минут. Разложите по тарелкам, а в оставшуюся от тушения жидкость добавьте измельченный чеснок. Перемешайте и полейте готовое блюдо в тарелках. Подавайте со сметаной и зеленью.

165. Жареный картофель с лисичками

700 г картофеля • 350 г лисичек • 1 головка репчатого лука • 3 зубчика чеснока • 100 мл растительного масла • черный молотый перец • зелень • соль.

Грибы вымочите в холодной воде 30 минут, очистите, промойте, варите с солью в новой воде 20 минут после закипания. Откиньте на дуршлаг. Половинки зубчиков чеснока обжарьте на масле 2 минуты, удалите. В том же масле жарьте 5 минут измельченный лук и грибы, добавьте очищенный и нарезанный картофель, перемешайте, посолите и поперчите. Жарьте 7–8 минут, перемешайте, готовьте еще столько же. Убавьте огонь и доведите под крышкой до готовности. Украсьте зеленью.

166. Картофель с грибами и горошком

4 картофелины • 400 г шампиньонов • 1 головка репчатого лука • 3 ст. ложки зеленого горошка • 6 ст. ложек растительного масла • соль.

Шампиньоны нарежьте пластинами, очищенный картофель — крупной соломкой или ломтиками. На сковороду с раскаленным растительным маслом выложите картофель и жарьте 5 минут. Добавьте очищенный и измельченный репчатый лук, жарьте, помешивая, еще 5 минут. Выложите в сковороду подготовленные шампиньоны, посолите, перемешайте и готовьте под крышкой около 5–7 минут. Добавьте в конце приготовления зеленый горошек, перемешайте.

167. Картофель, фаршированный грибами

300 г картофеля • 300 г шампиньонов • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • 1 стакан сливок • 300 г сыра • перец • соль.

Измельченные грибы и лук жарьте в масле 10 минут. Соедините с половиной тертого сыра и сливками. Посолите. Опустите картофель в 1 л кипящей воды, посолите и варите 5 минут. Разрежьте картофель надвое по длине, удалите ложкой сердцевину, сделав лодочки. Выложите на противень, заполните выемки в картофеле приготовленной начинкой, посыпьте оставшимся тертым сыром, поперчите. Запекайте в духовке 20 минут при 180 °С.

168. Картофель с грибами в горшочках

1,5 кг картофеля • 10 шампиньонов • 3 головки репчатого лука • 3 моркови • 4 соленых огурца • 3 ст. ложки растительного масла • 3 ст. ложки томатной пасты • соль.

Лук нарежьте полукольцами, грибы — пластинами, морковь натрите на крупной терке. Обжарьте 10 минут в масле, положите на дно глиняного горшочка. Сверху поместите нарезанные огурцы. Наполните горшочек до верха картофелем. Залейте водой с томатной пастой. Посолите. Готовьте 40 минут в духовке при 200 °С.

169. Опята в сметане

400 г опят • 1 стакан сметаны • 2 ст. ложки сливочного масла • зелень укропа • перец и соль по вкусу.

Опята переберите, залейте холодной водой и варите в течение 15 минут после закипания. Воду слейте. Переложите опята в сковороду со сливочным маслом, обжарьте 3–4 минуты, посолите и поперчите, добавьте сметану и тушите 10 минут. Подавайте, густо посыпав измельченной зеленью.

170. Овощное рагу с лисичками

300 г лисичек • 3 картофелины • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 1 кабачок • 1 ст. ложка муки • 1 ст. ложка томатной пасты • 2 ст. ложки растительного масла • соль по вкусу.

Вымытые лисички жарьте 15 минут с измельченным репчатым луком в масле. Добавьте натертую морковь и муку, жарьте еще 3 минуты. Выложите кубики кабачка и картофеля, посолите. Томатную пасту разведите 2 стаканами кипятка и залейте рагу. Готовьте 20 минут.

171. Рагу с мясом и грибами

300 г шампиньонов • 600 г свинины • 1 кабачок • 1 морковь • 1 помидор • 1 стакан томатного сока • 2 ст. ложки растительного масла • перец и соль по вкусу.

Свинину нарежьте кусочками и обжарьте 2–3 минуты в масле. Добавьте измельченные шампиньоны и жарьте еще 3–4 минуты. Выложите нарезанные кубиками морковь и кабачок, очищенный от кожицы и нарезанный ломтиками помидор. Приправьте, влейте томатный сок и тушите 30 минут.

172. Капуста с морковью и грибами

800 г белокочанной капусты • 350 г шампиньонов • 2 моркови • 1 ст. ложка томатной пасты • 3 горошины черного перца • 2 лавровых листа • 3 ст. ложки растительного масла • перец и соль по вкусу.

Грибы нарежьте пластинками. Выложите на сковороду с раскаленным маслом и тертой морковью, добавьте томатную пасту, лавровый лист и горошины перца и тушите под крышкой 15 минут. Добавьте мелко нашинкованную капусту. Посолите и поперчите. Тушите 40 минут, периодически подливая воду.

173. Капуста с маринованными грибами

600 г белокочанной капусты • 300 г маринованных грибов • 1–2 маринованных огурчика • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки томатной пасты • 4 ст. ложки растительного масла • сок 1 лимона • черный молотый перец • соль.

Капусту нашинкуйте, лук мелко нарежьте, соедините. Сбрызните соком и тушите с маслом 20 минут под крышкой. Грибы и огурцы нарежьте (мелкие грибы можно оставить целиком) и добавьте к капусте вместе с томатной пастой. Посолите и поперчите. Готовьте еще 5–7 минут.

174. Капуста со свининой в горшочках

1 кг белокочанной капусты • 400 г свинины • 1 морковь • 1 луковица • 4 помидора • 2 лимона • 2 ст. ложки растительного масла • сахар • соль.

У капусты удалите верхние грубые листья, нашинкуйте соломкой. Свинину нарежьте кубиками и слегка обжарьте на сковороде с добавлением масла. Лук и морковь измельчите, добавьте к мясу и готовьте 5 минут, помешивая. Томаты ошпарьте, снимите кожицу и нарежьте кубиками. Переложите в горшочки подготовленные томаты и содержимое сковороды. Добавьте капусту, немного сахара и соль. В каждый горшочек выжмите сок из половинки лимона. Поставьте в духовку и готовьте 1 час при температуре 180 °С.

175. Квашеная капуста, тушенная с фасолью

500 г квашеной капусты • 250 г белой фасоли • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • соль.

Фасоль замочите на ночь, воду слейте, фасоль промойте. Очищенный лук измельчите, обжарьте 2–3 минуты на масле, добавьте капусту, готовьте еще 3–4 минуты. Добавьте фасоль, посолите, влейте 2 стакана горячей воды. Тушите под крышкой 1,5 часа до готовности, при необходимости помешивая и подливая воду.

176. Капуста, тушенная с лисичками

800 г белокочанной капусты • 500 г мелких лисичек • 1 головка репчатого лука • 6 ст. ложек растительного масла • 2 ч. ложки томатной пасты • соль и перец по вкусу.

Промытые грибы жарьте с измельченным луком на половине растительного масла 15 минут. Капусту нашинкуйте, тушите 15 минут на оставшемся масле, при необходимости подливая воду. Добавьте грибы к капусте, посолите, поперчите, заправьте томатной пастой и готовьте еще 5–7 минут.

177. Капуста с говяжьей печенью

800 г белокочанной капусты • 500 г говяжьей печени • 2 головки репчатого лука • 2 моркови • немного растительного масла • 200 мл сливок • 100 мл бульона • 2 ст. ложки уксуса • чеснок • перец • свежая зелень • соль.

Промойте печень, удалите пленки и сухожилия, нарежьте тонкой соломкой, сбрызните уксусом и оставьте на 20 минут. Нашинкуйте тонко капусту, мелко нарежьте морковь и лук. На сковороде обжарьте в масле 5 минут лук, добавьте капусту и морковь, тушите 15 минут. Добавьте печень. Посолите. Перемешайте. Тушите 20 минут, подливая бульон. Сливки соедините с резаными чесноком и зеленью, залейте тушеную печень, доведите до кипения и сразу выключите. Поперчите по вкусу.

178. Капуста с яблоками, сухофруктами и медом

1 кг капусты • 100 г моркови • 100 г яблок • 100 г чернослива • 100 г кураги • 50 г меда • соль.

Капусту нашинкуйте, яблоки нарежьте дольками, очищенную морковь — кружочками. Чернослив и курагу залейте кипятком и дайте остыть, после чего слейте воду. Подготовленные продукты соедините, добавьте соль и мед, влейте 2 стакана воды. Тушите до готовности около 40 минут под крышкой.

179. Голубцы с говядиной и рисом

1 кочан молодой капусты • 500 г фарша из говядины • 150 г риса • 2 моркови • 1 головка репчатого лука • 1 ст. ложка томатной пасты • 2 ст. ложки растительного масла • зелень • черный молотый перец • соль.

Капусту разберите на листья, ошпарьте их кипятком и дайте настояться под крышкой 15 минут. Срежьте грубые прожилки. Измельченный лук обжарьте в масле, добавьте фарш и жарьте еще 3 минуты, помешивая. Рис отварите до полуготовности. Смешайте фарш с рисом, посолите и поперчите. Выложите порции начинки в середину капустных листьев, сверните конвертиками. В кастрюлю с оставшимся от жарки маслом выложите голубцы, покройте до половины горячей водой с разведенной томатной пастой, посолите, посыпьте тертой морковью. Готовьте под крышкой 40 минут.

180. Голубцы с говядиной и гречкой

1 кочан капусты • 2 варочных пакетика гречки по 75 г • 500 г говяжьего фарша • 4 моркови • 4 ст. ложки растительного масла • специи и соль по вкусу.

Листья капусты надрежьте у основания и аккуратно снимите с кочана (12–14 штук). Бланшируйте с солью 5–7 минут, извлеките, срежьте грубые уплотнения. Морковь натрите на крупной терке. Фарш посолите и потушите до готовности с половиной масла и моркови. Гречку отварите с солью до полуготовности. Соедините подготовленные гречку и фарш с тушеной морковью, приправьте специями и солью. Выложите эту начинку на листья, сверните конвертиками, поместите в сотейник с маслом и оставшейся морковью. Влейте 300 мл теплой воды, добавьте специи и тушите 30 минут.

181. Паровые голубцы с телятиной и яблоком

1 кочан капусты • 500 г телячьего фарша • 1 варочный пакетик риса весом 100 г • 1 морковь • 1 яблоко • 1 ст. ложка томатной пасты • соль.

Фарш тушите 15 минут до полуготовности с небольшим количеством воды. Капусту надрежьте у кочана, разберите на листья, бланшируйте 15 минут. Остудите. Рис отварите в горячей соленой воде согласно инструкции. Очищенные морковь и яблоко натрите на терке, смешайте с рисом, фаршем, томатной пастой, приправьте солью. Положите по 2 ст. ложки начинки на листья и сверните конвертики. Положите на решетку пароварки и готовьте 35–40 минут.

182. Голубцы с мясом и грибами

1 кочан капусты • 300 г свиного фарша • 200 г шампиньонов • 1 головка репчатого лука • 3 ст. ложки растительного масла • 2 стакана мясного бульона • соль по вкусу.

Грибы обжарьте в масле с измельченным луком, добавьте фарш, посолите и готовьте 10 минут. Капусту разберите на листья, грубые прожилки удалите. Бланшируйте капустные листья 5-10 минут, выньте, обсушите. В каждый положите начинку, сверните конвертиками, обжарьте по 2 минуты с каждой стороны в той же сковороде, где готовилась начинка. Переложите в кастрюлю, залейте горячим бульоном и тушите 30 минут.

183. Голубцы с мясом, грибами и овощами

1 кочан капусты • 200 г свиного фарша • 200 г лисичек • 1 морковь • 1 кабачок • 1 головка репчатого лука • 6 ст. ложек сливочного масла • соль.

Вымытые лисички нарежьте и жарьте 5 минут с измельченным луком в половине масла. Добавьте фарш и жарьте еще 5 минут. Добавьте натертую морковь и нарезанный мелкими кубиками кабачок, посолите, тушите под крышкой 5 минут. Бланшируйте капустные листья (прожилки предварительно срежьте), в центр каждого положите начинку. Сверните конвертики. Слегка обжарьте в оставшемся масле. Влейте 2 стакана кипятка и тушите 25 минут.

184. Голубцы с грибами

1 кочан капусты • 400 г маслят • 200 г риса • 1 головка репчатого лука • 2 моркови • 3 ст. ложки растительного масла • 2 ст. ложки сливочного масла • 1 ст. ложка томатной пасты • соль.

Грибы варите 30 минут после закипания, извлеките, измельчите и жарьте в растительном масле с измельченным луком 5 минут. Добавьте тертую морковь, посолите и жарьте еще 5 минут. Отварите до полуготовности рис с солью, смешайте с содержимым сковороды. Капусту разделите на листья, срежьте грубые прожилки. Бланшируйте листья 5–7 минут, в каждый положите начинку и сверните конвертиками. Сливочное масло распустите в 2 стаканах кипятка, добавьте соль и томатную пасту. Залейте голубцы и тушите 20 минут.

185. Голубцы с гречкой и овощами

1 кочан молодой капусты • 2 пакетика гречневой крупы по 100 г • 1 морковь • 2 помидора • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • соль.

Гречку отварите с солью в кипящей воде до полуготовности. Капусту надрежьте у кочерыжки, варите целиком 15 минут, разберите на листья. Измельченный лук, перетертый в пюре помидор и натертую морковь, жарьте в масле 10 минут в кастрюле с толстым дном. Соедините с гречкой. Выложите порции начинки в середину капустных листьев (утолщения срежьте), заверните конвертиками. В кастрюлю с оставшимся от жарки маслом выложите голубцы, залейте горячей водой с оставшимся перетертым помидором, посолите. Готовьте под крышкой 30 минут.

186. Бефстроганов

700 г говядины • 2 головки репчатого лука • 2 ст. ложки муки • 200 г сметаны • 2 ст. ложки растительного масла • черный молотый перец • соль.

Мясо нарежьте поперек волокон, отбейте, нарежьте соломкой. Посолите, поперчите. Измельченный лук жарьте в масле 10 минут. Добавьте мясо. Обжарьте, помешивая, 8-10 минут. Пересыпьте мукой, жарьте еще 5–6 минут, помешивая. Добавьте сметану, доведите до кипения и готовьте, помешивая, 2 минуты.

187. Печень по-строгановски

500 г говяжьей печени • 1 головка репчатого лука • 4 ст. ложки сливочного масла • 1,5 ст. ложки муки • 1/2 ст. ложки томатной пасты • 100 г сметаны • зелень петрушки и укропа • перец • соль.

Печень вымойте, очистите от пленок, нарежьте мелкими брусочками, залейте на 2–3 минуты горячей водой, слейте воду. Измельченный репчатый лук обжарьте в сливочном масле, добавьте подготовленную печень, приправьте солью и перцем. Готовьте 20 минут, добавьте муку, томатную пасту и сметану, перемешайте и вскипятите. Посыпьте измельченной зеленью.

188. Телятина с кабачками и морковью в сметане

800 г телятины • 3 кабачка • 2 моркови • 80 г сливочного масла • 1 головка репчатого лука • 200 г сметаны • зелень укропа • соль.

Телятину нарежьте на порционные куски и обжарьте с измельченным луком в сливочном масле. Переложите в горшочки, залейте водой и готовьте под крышкой при 200 °С 40 минут. Добавьте очищенные и нарезанные крупными кубиками кабачки и морковь, сметану, посолите и продолжайте тушить до готовности. При подаче на стол посыпьте зеленью укропа.

189. Рагу из говядины с квасом

800 г мякоти говядины • 500 мл темного кваса • 3 ст. ложки растительного масла • 4 моркови • 1 головка репчатого лука • 2–3 зубчика чеснока • 2–3 горошины черного перца • 1 лавровый лист • зелень петрушки • молотый перец • соль.

Кусочки мяса посолите и поперчите. Жарьте 5 минут в масле, добавьте измельченные лук и морковь, жарьте, помешивая, еще 5 минут. Добавьте горошины перца и лавровый лист, залейте квасом. Тушите 2 часа, помешивая и подливая при необходимости воду. Посыпьте измельченным чесноком и зеленью.

190. Телятина с квасом и яблоками

500 г филе телятины • 2 зеленых яблока • 1 стакан мучного кваса • 2 ст. ложки растительного масла • специи по вкусу • черный молотый перец • соль.

Телятину вымойте, обсушите, посолите и нарежьте мелкими кубиками. Обжарьте в течение 4–5 минут в масле. Влейте квас, приправьте специями и тушите под крышкой 15 минут, периодически подливая воду. Яблоки без сердцевины нарежьте кубиками и добавьте к мясу. Посолите и поперчите по вкусу. Тушите вместе еще 10–15 минут.

191. Курица с яблоками и медом

4 куриные грудки • 6 яблок • 3 ст. ложки меда • 1/2 апельсина • 50 г сливочного масла • 200 г мякоти тыквы • листья свежей мяты • черный молотый перец • соль.

Яблоки очистите, удалите сердцевины, нарежьте кусочками. Грудки разрежьте пополам, натрите перцем, солью и сбрызните апельсиновым соком. Мякоть тыквы нарежьте маленькими кубиками. На масле жарьте грудки около 15 минут, поворачивая. Затем добавьте мякоть тыквы, кусочки яблок и готовьте еще 8-10 минут. Подавайте грудки с яблоками и тыквой, добавив к блюду мед и украсив листиками мяты.

192. Гусь с яблоками

1 гусь весом 3 кг • 4 яблока • 3 зубчика чеснока • 50 г жидкого меда • 50 г сметаны • сок 2 лимонов • 2 ст. ложки яблочного уксуса • 1 ст. ложка растительного масла • черный молотый перец • щепотка сахара • соль.

Вымойте тушку снаружи и внутри, полейте смесью сока с уксусом и поместите на 3 часа в холодильник под пленкой. Яблоки нарежьте кусочками, приправьте солью и сахаром. Нафаршируйте гуся половиной яблок и зашейте кулинарными нитками. Посолите и поперчите тушку, натрите чесноком и смажьте смесью меда со сметаной. Поместите в смазанную маслом гусятницу вместе с оставшимися кусочками яблок, влейте 200 мл воды. Готовьте в духовке при 200 °С 2 часа, периодически подливая воду. Снимите крышку и подрумяньте в течение 15 минут.

193. Гречневая каша с телятиной

1 варочный пакетик гречневой крупы по 100 г • 250 г телятины • 100 мл сливок • 1 ст. ложка томатной пасты • 1 ч. ложка крахмала • 1 ст. ложка сливочного масла • 1 зубчик чеснока • соль.

Гречневую крупу отварите до готовности с солью. Мясо промойте, очистите от пленок и нарежьте кусочками. Посолите, обжаривайте 5 минут в масле. Тушите на слабом огне, подливая воду, 1 час. Крахмал разведите в 1 ст. ложке воды, влейте в сливки, добавьте пасту и измельченный чеснок, варите, помешивая, 2–3 минуты. Залейте соусом мясо, готовьте 5 минут. Подавайте гречку с мясом и подливкой.

194. Гречневая каша с говядиной и яблоками

2 варочных пакетика гречневой крупы по 100 г • 400 г говядины • 2 зеленых яблока • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • 2 зубчика чеснока • 2 ст. ложки томатной пасты • 1/2 стакана яблочного сока • черный молотый перец • соль.

Измельченный лук жарьте в растительном масле. Добавьте порезанное кусочками мясо, обжарьте и, помешивая, тушите с добавлением небольшого количества воды 7-10 минут. Добавьте томатную пасту, заправьте по вкусу солью и перцем. Разведите яблочным соком. Добавьте очищенные и нарезанные кубиками яблоки. Накройте кастрюлю крышкой и готовьте около 50 минут. Отдельно отварите до готовности гречневую кашу с солью, подавайте, поместив сверху говядину с яблоками. Посыпьте измельченным чесноком.

195. Гречневая каша с говядиной и грибами

2 варочных пакетика гречневой крупы по 100 г • 500 г говядины • 300 г шампиньонов • 50 мл растительного масла • 4 зубчика чеснока • 1 ст. ложка томатной пасты • черный молотый перец • соль.

Гречневую крупу отварите до готовности с солью. Мясо мелко нарежьте, обжаривайте 10 минут в масле, добавьте мелко нарезанные грибы и томатную пасту, посолите и поперчите. Готовьте 1 час под крышкой, подливая по необходимости воду. Подавайте с гречневой кашей, перемешав ее с пропущенным через пресс чесноком.

196. Гречневая каша с мозгами и творогом

1 стакан гречневой крупы • 400 г мозгов • 1 луковица • 150 г творога • соль.

Крупу промойте, залейте 3,5 стаканами воды и варите с солью до готовности. Мозги замочите в холодной воде, очистите от пленок и сосудов и варите в воде (из расчета 1,5 л воды на 1 кг мозгов). После закипания уменьшите огонь, посолите и варите мозги 30 минут. Вареные мозги мелко порежьте ножом, соедините с рассыпчатой гречневой кашей. Подавайте, посыпав раскрошенным творогом и украсив кольцами лука.

197. Поросенок с кашей

1 поросенок весом 2,5–3 кг • 3 пакетика гречневой крупы по 100 г • 2 головки репчатого лука • 3 ст. ложки растительного масла • 1 ст. ложка уксуса • 1 ст. ложка горошин душистого перца • 3 лавровых листа • 3 ст. ложки меда • соль.

Поросенка опалите, выпотрошите. Промойте и залейте холодной водой с лавровым листом, перцем и уксусом на 3 часа. Извлеките, обсушите. Лук жарьте 10 минут на масле. Соедините со сваренной до полуготовности гречневой крупой, посолите и нафаршируйте тушку. Посолите. Смажьте медом. Зашейте кулинарной нитью, выложите на покрытый пергаментом противень. Запекайте 1,5 часа при 180 °С.

198. Гречневая каша с куриными потрохами

2 варочных пакетика гречневой крупы • 300 г куриных сердечек • 300 г куриной печени 100 г сметаны • 2 моркови • 1 луковица • соль.

Печень и сердечки промойте, порежьте. Измельченные лук и морковь обжарьте на масле, добавьте куриные потроха, посолите, жарьте еще 5–7 минут. Добавьте сметану и готовьте под крышкой 40 минут. Гречневую крупу отварите до готовности с солью. Подавайте с готовыми куриными потрохами.

199. Гречневая каша с салом

1 стакан гречневой крупы • 2 стакана воды • 200 г копченого сала • 1 головка репчатого лука • соль.

Крупу промойте и залейте холодной водой. Варите с солью до готовности 15–20 минут. Сало нарежьте кубиками, обжарьте на сковороде с измельченным луком. Добавьте сваренную крупу, перемешайте, готовьте 3–4 минуты.

200. Перловая каша со свининой

1 стакан перловой крупы • 300 г свинины • 1 головка репчатого лука • 2 моркови • 2 соленых огурца • 3 ст. ложки растительного масла • соль.

Крупу залейте на ночь холодной водой. Слейте воду. Промойте крупу, залейте 2,5 стаканами воды и варите с солью около 45 минут. В масле обжарьте натертую морковь и измельченный лук. Добавьте нарезанное кусочками мясо, посолите и тушите 40 минут, при необходимости подливая воду. Добавьте готовую крупу, перемешайте. Подавайте с кусочками соленых огурцов.

201. Пшенная каша со свининой

200 г пшенной крупы • 300 г свинины • 1 головка репчатого лука • 1 ст. ложка томатной пасты • 3 ст. ложки растительного масла • черный молотый перец • соль.

Мясо нарежьте кусочками, приправьте солью и перцем. Измельченный лук жарьте 5 минут на масле, добавьте мясо, жарьте еще 5 минут, помешивая. Убавьте огонь и тушите с томатной пастой, подливая по необходимости воду, 30 минут. Пшено залейте 2,5 стаканами холодной воды и готовьте около 20 минут. Соедините с мясом, перемешайте.

202. Пшенная каша с курицей

2 стакана пшенной крупы • 600 г куриного филе с окорочков • 1 л воды • 1 головка репчатого лука • 1 стебель лука-порея • соль.

Филе нарежьте кубиками и обжарьте с измельченным репчатым луком на сковороде, посолив по вкусу. Влейте 1 стакан воды, тушите 20 минут. Добавьте нарезанный кольцами лук-порей, тушите еще 10 минут. Крупу залейте водой, посолите, доведите до готовности. Выложите к курице, перемешайте.

203. Пшенная каша с творогом

1/4 стакана пшена • 50 г творога • 1/2 стакана молока • щепотка соли • 15 г сливочного масла.

Пшено залейте 1 стаканом кипятка и варите 10 минут. Воду слейте, пшено залейте кипящим молоком, посолите. Добавьте масло и творог. Снимите с плиты и дайте настояться 5 минут в теплом месте.

204. Ячневая каша с говядиной

200 г ячневой крупы • 400 г говядины • 1 головка репчатого лука • 2 моркови • 2 ст. ложки растительного масла • 5 горошин душистого перца • черный молотый перец • соль.

Очищенный и измельченный лук жарьте в масле 5 минут. Добавьте тертую морковь, жарьте еще 5 минут. Добавьте нарезанную мелкими кусочками говядину и готовьте, помешивая, 10 минут. Посолите и поперчите. Влейте 300 мл горячей воды, добавьте горошины перца, тушите 1 час. Промытую крупу залейте 1 л воды, посолите и варите 30 минут. Подавайте с тушеной говядиной.

205. Кукурузная каша с медом

1 стакан кукурузной крупы • 3 стакана воды • 2 стакана молока • 3 ст. ложки жидкого меда • щепотка соли.

Промытую крупу залейте водой и варите, помешивая, на умеренном огне, пока в кастрюле практически не останется воды. В молоке разведите мед, подогрейте и влейте горячую смесь в кашу, посолите, перемешайте. Готовьте 30 минут на слабом огне под крышкой.

206. Манная каша с морковью

3 ст. ложки манной крупы • 500 г моркови • 2 ст. ложки сливочного масла • 1 л молока • сахар и соль по вкусу.

Очищенную морковь натрите на терке, тушите с маслом около 10 минут. Добавьте молоко, доведите до кипения, всыпьте манную крупу. Посолите по вкусу, приправьте сахаром и варите, помешивая, до готовности.

207. Гречневая каша с кислым молоком

300 г гречневой крупы • 100 мл обезжиренного кислого молока или обезжиренного кефира • 500 мл воды щепотка соли • укроп по вкусу.

Гречневую крупу подсушите на раскаленной сковороде. Воду подогрейте. Высыпьте гречневую крупу в горячую воду и варите до готовности. Заправьте кашу кислым молоком или кефиром, посолите. Зелень укропа измельчите и посыпьте блюдо в тарелке.

208. Гречневая каша с яблоками

1 стакан гречневой крупы • 4 зеленых яблока • 2 ст. ложки сливочного масла • сахар и соль по вкусу.

Гречневую крупу промойте, залейте холодной водой в пропорции 1:2 и варите до готовности 15–20 минут с солью. Яблоки без сердцевин посыпьте сахаром и запекайте 15 минут в духовке при 180 °С. Очистите от кожуры, нарежьте кусочками. Готовую кашу заправьте маслом. В тарелки положите по нескольку кусочков печеных яблок.

209. Котлеты из перловки с морковью и луком

2 стакана перловой крупы • 3 моркови • 2 головки репчатого лука • 2 ст. ложки муки • растительное масло для жарки • соль.

Перловую крупу замочите на ночь в холодной воде. Промойте, залейте 1 л новой холодной воды и варите с солью 40 минут. Очищенный и измельченный лук жарьте 5 минут на масле, добавьте очищенную и натертую морковь. Жарьте еще 5–7 минут, посолите. Соедините с подготовленной перловкой, перемешайте. Слепите котлеты, обваляйте в муке и обжарьте по 5 минут с двух сторон в растительном масле.

210. Морковные котлеты

4 моркови • 80 мл молока • 2 яйца • 3 ст. ложки муки • 10 г панировочных сухарей • растительное масло • соль.

Морковь очистите, нарежьте, посолите и потушите с молоком и 2 ст. ложками масла. Когда морковь будет готова, разомните, введите муку и 1 яйцо. Тщательно перемешайте и сформуйте котлеты. Смажьте с обеих сторон яйцом, обваляйте в панировочных сухарях и жарьте 5–7 минут с двух сторон, после чего еще 5 минут запекайте в духовке при 180 °С.

211. Картофельные котлеты с перловкой

6 картофелин • 1 стакан перловой крупы • 200 г творога • 130 мл молока • 100 мл простокваши • 3 ст. ложки панировочных сухарей • растительное масло для жарки • зелень • соль.

Крупу замочите на ночь, слейте воду. Залейте 2 стаканами холодной воды и варите с солью 40 минут. Отварите очищенный картофель с солью, добавьте молоко и приготовьте пюре.

Добавьте к нему подготовленную перловку и раскрошенный творог. Придайте форму котлет. Обваляйте в сухарях и жарьте по 5 минут с двух сторон на масле. Подавайте, полив простоквашей и посыпав зеленью.

212. Гречаники

1 стакан гречневой крупы • 4 картофелины • 1 морковь • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • 150 г сметаны • перец • соль.

Крупу залейте 2 стаканами воды и отварите с солью до готовности. Картофель очистите, натрите на мелкой терке. Соедините подготовленные продукты, приправьте перцем, вымесите фарш. Слепите шарики, обжарьте в масле. Пересыпьте тертой морковью и измельченным луком. Влейте 250 мл воды и тушите 15–20 минут. Подавайте со сметаной.

213. Гречневые котлеты

1 варочный пакетик гречневой крупы по 100 г • 1 яйцо • 10 г сливочного масла • 1 ст. ложка панировочных сухарей • сметана • щепотка сахара • соль.

Сварите гречневую крупу с солью (можно немного переварить). Взбейте яйцо с сахаром и солью и введите в кашу. Массу хорошо перемешайте, сформуйте котлеты. Обваляйте котлеты в панировочных сухарях, обжарьте с двух сторон на масле по 5 минут, переложите на выстеленный пергаментом противень и запекайте в духовке 10 минут при 180 °С. Подавайте со сметаной.

214. Гречневая каша с морковью

2 стакана гречневой крупы • 1 головка репчатого лука • 3 моркови • 3 ст. ложки растительного масла • соль.

Промытую крупу залейте 1 л горячей воды, посолите и варите, не помешивая, 15–20 минут. Очищенную морковь натрите на крупной терке, лук измельчите ножом. Посолите и потушите с маслом 10 минут. В кастрюлю к готовой каше добавьте морковно-луковую смесь, перемешайте и оставьте кастрюлю под крышкой, укутав, на 20 минут.

215. Пшенная каша с тыквой

1 стакан пшена • 2 стакана молока • 250 г мякоти тыквы • 1 ст. ложка сливочного масла • сахар • соль.

Пшенную крупу промойте и переберите. Тыкву нарежьте маленькими кубиками. Поместите подготовленную тыкву в кастрюлю, влейте 1 стакан горячей воды и доведите до кипения. Варите 5 минут. Добавьте в кастрюлю подготовленную крупу, приправьте по вкусу сахаром и солью, перемешайте, влейте горячее молоко.

Продолжайте варить под крышкой на умеренном огне 25–30 минут. Снимите кашу с плиты, добавьте масло и дайте настояться под крышкой 10 минут.

216. Тыква с рисом, орехами и изюмом

1 тыква весом 2,5 кг • 1 стакан риса • 4 ст. ложки изюма • 4 ст. ложки ядер грецких орехов • 4 ст. ложки сахара • 3 ст. ложки сливочного масла • щепотка корицы.

Изюм залейте кипятком, оставьте под крышкой на 20 минут, слейте воду. Тыкву разрежьте на половинки, удалите мякоть и семечки. Рис отварите до полуготовности (8-10 минут). Соедините подготовленные рис, изюм и орехи, добавьте сахар и корицу, перемешайте начинку. Выложите в половинки тыквы, сверху поместите кусочки сливочного масла. Поместите на выстеленный пергаментом противень. Готовьте 2 часа при 170 °С.

217. Жареная плотва

900 г плотвы • 2 яйца • 5 ст. ложек муки • свежие овощи по вкусу • соль • растительное масло для жарки.

Рыбу очистите от чешуи, промойте, удалите плавники, выпотрошите и посолите. Обваляйте в муке и обмакните в чуть взбитые яйца. Жарьте в большом количестве растительного масла до образования хрустящей корочки. Подавайте со свежими овощами.

218. Жареные речные окуни

3 речных окуня • сок 1 лимона • зелень укропа и петрушки • 3 ст. ложки муки • растительное масло для жарки • соль.

Опустите окуней на пару минут в кипяток, а затем почистите их от чешуи и выпотрошите (чтобы не уколоться, можно надеть перчатки). Внутрь каждой рыбы положите часть измельченной зелени. Полейте тушки соком лимона, посолите изнутри и снаружи. Обваляйте в муке и жарьте в растительном масле 12–15 минут, перевернув в середине процесса. Подавайте, посыпав оставшейся зеленью.

219. Караси в сметане

1 кг небольших карасей • 1 головка репчатого лука • 2 яйца 100 г муки • 2 стакана сметаны • растительное масло • зелень и соль по вкусу.

Измельченный репчатый лук обжарьте до мягкости в растительном масле, остудите и смешайте с яйцами. Обмакните в смесь выпотрошенную и очищенную рыбу, обваляйте в муке и жарьте с двух сторон в масле по 4–5 минут. Затем полейте сверху сметаной и прогрейте на слабом огне, не доводя до кипения. В тарелках посыпьте готовое блюдо зеленью.

220. Караси с вишней

1 кг карасей • 1/2 стакана ягод вишни без косточек • 1 ч. ложка лимонного сока • 2 ст. ложки панировочных сухарей • сухие специи для рыбы • растительное масло для жарки • зелень • соль.

Рыбу ошпарьте, почистите, выпотрошите, промойте и обсушите. Посолите изнутри и снаружи, приправьте специями. Внутрь каждой тушки положите по нескольку ягод. Полейте лимонным соком, обваляйте в сухарях и жарьте по 5–6 минут с двух сторон на растительном масле. Подавайте с зеленью.

221. Минтай с морковью и луком

800 г минтая • 2 яйца • 1 ст. ложка манной крупы • 2 луковицы • 3 моркови • несколько веточек кудрявой петрушки • 2 ст. ложки растительного масла • соль.

Яйца слегка взболтайте, перемешайте с манной крупой, посолите. Рыбу очистите, удалите головы и плавники, выпотрошите, промойте и обсушите. Посолите. Обваляйте в смеси манки с яйцом и жарьте на масле 5 минут. Переверните, добавьте измельченный лук и натертую морковь. Готовьте еще 5 минут без крышки. Накройте, убавьте огонь и доведите до готовности 2–3 минуты под крышкой. Украсьте петрушкой.

222. Судак в кляре

2 филе судака по 300 г • 1 яйцо • 2 ст. ложки майонеза • 4 ст. ложки муки • специи для рыбы • растительное масло для жарки • соль.

Филе промойте и обсушите бумажным полотенцем, натрите специями для рыбы и солью. Яйцо взбейте с солью и смешайте с майонезом. Добавьте порциями муку (по консистенции тесто должно получиться, как сметана; если будет слишком жидким — добавьте еще муки). Жарьте на масле по 5–7 минут с двух сторон.

223. Сазан, тушенный в молоке

600 г сазана • 1 л молока • 3 ст. ложки муки • 2 ст. ложки сливочного масла • соль.

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте и посолите. Залейте полностью молоком и готовьте на слабом огне под крышкой 15–20 минут. Аккуратно переложите на блюдо. Муку поджарьте в масле до золотистого цвета, влейте оставшееся от варки рыбы молоко и варите, помешивая, до кипения. Полейте рыбу полученным соусом.

224. Фаршированный сазан

1 кг сазана • 100 г белого хлеба • 1 головка репчатого лука • 5 морковок • 2 ст. ложки сливочного масла • соль.

Рыбу очистите, отрежьте головы и, не разрезая брюшка, выпотрошите. Промойте и нарежьте поперек на 2–3 части. Из каждого куска вырежьте острым ножом мякоть, не повредив кожи. Удалите из мякоти кости. Филе рыбы соедините с измельченным луком и вымоченным в воде хлебом, пропустите через мясорубку. Посолите. Нафаршируйте заготовки. Посолите. На дно смазанного маслом сотейника поместите тертую морковь, посолите. На нее выложите кусочки рыбы, залейте на Уз водой и готовьте под крышкой на слабом огне около 1 часа, поливая образовавшимся соком.

225. Жареная корюшка по-особому

800 г корюшки • сок 2 лимонов • щепотка молотого кориандра • щепотка орегано • 4 ст. ложки манной крупы • 2 яйца • растительное масло для жарки • соль.

Корюшку выпотрошите, вымойте. Приправьте солью, орегано, кориандром, залейте на 30 минут соком лимонов. Извлеките из маринада, обсушите. Манную крупу смешайте с яйцами, обмакните подготовленную рыбу в смесь и жарьте в большом количестве масла.

226. Скумбрия с солеными огурцами

600 г филе скумбрии • 2 крупных соленых огурца • 2 помидора • 2 зубчика чеснока • 2 ст. ложки растительного масла • соль.

Огурцы натрите на крупной терке. Помидоры протрите через сито, чеснок измельчите. Соедините подготовленные продукты. Филе нарежьте кусочками, посолите, выложите в смазанную маслом форму и полейте смесью. Готовьте 20 минут при 180 °С.

227. Жареная скумбрия с грибным соусом

700 г филе скумбрии • 150 г шампиньонов • 1 ч. ложка яблочного уксуса • 2 ст. ложки растительного масла • 2 ст. ложки сливочного масла • 1 ст. ложка муки • 150 мл молока • соль.

Филе нарежьте кусками средней величины, посолите, сбрызните уксусом, оставьте в холоде на 20 минут. Жарьте на растительном масле на умеренном огне по 7 минут с каждой стороны. Грибы измельчите и обжарьте в сливочном масле на другой сковороде до золотистого цвета. Посолите, добавьте муку, влейте тонкой струйкой молоко. В тарелках полейте получившимся соусом кусочки готовой рыбы.

228. Осетрина по-старорусски

1 кг осетрины • 250 мл сливок • 5 помидоров • 2 головки репчатого лука • 3 ст. ложки растительного масла • 100 г муки • соль.

Выпотрошенную и очищенную рыбу нарежьте кусками, посолите, обваляйте в муке и обжарьте по 3–4 минуты в масле с двух сторон. Нарезанные кольцами лук и кружками помидоры посолите и тушите со сливками 10 минут. Поместите подготовленные овощи поверх рыбы и готовьте под крышкой 15 минут.

229. Котлеты из щуки с овощами

500 г филе щуки • 3 молодых кабачка • 1 яйцо • 1 головка репчатого лука • 1 морковь • 2 ст. ложки муки • растительное масло для жарки • соль.

Филе пропустите через мясорубку. Один кабачок натрите, отожмите, слейте лишнюю жидкость, добавьте к фаршу, введите яйцо, посолите. Мокрыми руками слепите котлетки и обжаривайте с двух сторон на масле по 5 минут. Оставшиеся кабачки мелко нарежьте и тушите на масле с тертой морковью и измельченным луком, посолив, 10 минут под крышкой. Подавайте котлеты с овощным гарниром.

230. Сом с хреном и простоквашей

400 г филе сома • 5 мл столового уксуса • 15 г сливочного масла • 50 мл простокваши • 30 г корня хрена • зелень петрушки • свежемолотый черный перец • соль.

Филе промойте, обсушите бумажными салфетками, приправьте солью и перцем. Сбрызните уксусом и выложите в смазанную сливочным маслом форму для запекания. Натрите корень хрена на мелкой терке. Духовку разогрейте до 180 °С. Полейте рыбу простоквашей, смешанной с тертым хреном. Запекайте рыбу под соусом в течение 25 минут. Подавайте в той же посуде, посыпав измельченной зеленью петрушки.

231. Сом с овощами в горшочке

500 г филе сома • 1 головка репчатого лука • 2 молодых кабачка • 2 ст. ложки томатной пасты • 2 соленых огурца • 1 ст. ложка растительного масла • красный перец на кончике ножа • зелень • соль.

Лук мелко порежьте и подрумяньте в масле. Переложите в горшочек, добавьте красный перец, 350 мл воды с томатной пастой, очищенные и нарезанные кружочками кабачки. Сверху положите нарезанное порционными кусочками и приправленное солью филе рыбы. На него поместите кружочки соленых огурцов. Готовьте в духовке при 200 °С 35 минут. Перед подачей посыпьте зеленью.

232. Котлеты из сома с творогом

350 г филе сома • 120 г творога • 50 г белого хлеба • 50 мл молока • 1 яйцо • 3 ст. ложки растительного масла • зелень • соль.

Филе сома пропустите через мясорубку, смешайте с раскрошенным творогом. Добавьте размоченный в молоке белый хлеб и снова пропустите через мясорубку. Рыбный фарш посолите, добавьте яйцо, перемешайте, сформуйте котлеты, выложите на сковороду, смазанную растительным маслом. Обжаривайте по 5 минут с двух сторон. Подавая, посыпьте измельченной зеленью.

Рис.

ВЫПЕЧКА

233. Печеные пирожки «Деревенские»

300 г муки • 150 г сливочного масла • 2 яйца • 1 головка репчатого лука • 300 г мясного фарша • 1 ст. ложка растительного масла • перец • соль.

Масло порубите ножом, смешайте с мукой, добавьте щепотку соли. Введите одно яйцо, замесите крутое тесто и уберите на 1 час в холодильник. Измельченный лук спассеруйте в растительном масле. Добавьте фарш, посолите и поперчите. Жарьте, помешивая, 5–7 минут. Тесто раскатайте, вырежьте стаканом кружки, в центр каждого положите начинку. Края смочите водой и защепите. Выпекайте пирожки при 230 °С 20 минут. Смажьте взбитым яйцом и оставьте на пару минут в тепле.

234. Печеные пирожки с капустой

3 стакана пшеничной муки • 300 г сливочного масла • 3 яйца • 400 г белокочанной капусты • 2 моркови • 2 ст. ложки растительного масла • 1 ст. ложка томатной пасты • сахар • соль.

Муку просейте горкой, сверху натрите на терке замороженное масло, перетрите в крошку. Добавьте соль, сахар, яйца и замесите тесто. Уберите на 1 час в холодильник. Измельченную капусту и натертую морковь посолите и потушите до готовности с добавлением растительного масла и томатной пасты. Дайте начинке остыть. Тесто раскатайте, вырежьте стаканом кружки, в центр положите начинку и залепите края. Выпекайте 25 минут при 220 °С.

235. Печеные пирожки с творогом

600 г муки • 1 ч. ложка сухих дрожжей • 100 г сахара • 2 яйца • 250 мл теплого молока • 300 г творога • 120 г сливочного масла • соль.

В муку, смешанную со щепоткой соли, 1 ст. ложкой сахара и дрожжами, введите яйца, соединенные с 1 ст. ложкой растопленного сливочного масла и молоком. Замесите тесто, дайте постоять 40 минут. Готовое тесто разделите на кусочки. Сделайте из них лепешки. Дайте расстояться 10 минут. Смешайте раскрошенный творог с оставшимся сахаром и 3 ст. ложками масла. Положите на каждую лепешку немного начинки, защипните края. Выпекайте 20 минут при 200 °С.

236. Жареные пирожки с морковью и тыквой

1 кг муки • 500 мл воды • 400 г мякоти тыквы • 200 г моркови • 1 головка репчатого лука • 50 г сметаны • 50 г топленого масла • перец • соль • растительное масло для жарки.

Замесите крутое тесто из просеянной муки, 1 ст. ложки соли и холодной воды. Оставьте на 20–30 минут. Тыкву и морковь натрите на крупной терке, лук измельчите. Обжарьте в топленом масле 2–3 минуты, посолите и поперчите. Добавьте сметану, уменьшите огонь и потушите. Разделите тесто на кусочки, раскатайте лепешки, положите внутрь начинку и защипните (край можно сделать фигурным ножом). Жарьте в растительном масле в кастрюле с высокими стенками по 3–4 минуты с каждой стороны.

237. Жареные пирожки из творожного теста с зеленью

3 стакана муки • 1 стакан кефира • 1 ст. ложка сахара • 1 яйцо • 1 ч. ложка разрыхлителя • 200 г творога • 700 г зелени • соль • растительное масло.

Творог протрите через сито, смешайте с кефиром, добавьте яйцо, сахар, 1 ч. ложку соли, разрыхлитель. Введите муку и замесите тесто. Оставьте на 20 минут. Зелень вымойте, измельчите, посолите и тушите 10 минут с 2 ст. ложками масла. Остудите и отожмите. Раскатайте тесто, вырежьте стаканом кружки, в каждый положите по 1 ст. ложке начинки, защипните края. Положите швом вниз на промасленную сковороду, жарьте с двух сторон по 3 минуты.

238. Жареные пирожки с мясом

1 кг муки • 500 мл молока • 2 ст. ложки сливочного масла • 2 яйца • 3 ст. ложки сахара • 3 ч. ложки сухих дрожжей • 500 г фарша (свинина и говядина) • 1 головка репчатого лука • соль • растительное масло.

Соедините чуть теплое молоко, растопленное масло и слегка взбитые яйца. Влейте в смесь муки с дрожжами, сахаром и солью. Замесите тесто. Оставьте на 1 час. Фарш соедините с измельченным луком, посолите и тушите 20 минут. Остудите. Разделите тесто на кусочки, раскатайте их в лепешки, положите в каждую начинку и защипните края. Жарьте на растительном масле с двух сторон по 8-10 минут. Выложите на бумажное полотенце, чтобы лишний жир стек.

239. Жареные пирожки с мясом и овощами

3 стакана муки • 300 г маргарина • 2 яйца • 200 г говяжьего фарша • 200 г белокочанной капусты • 2 моркови • 1 ст. ложка томатной пасты • 2 ч. ложки сахара • соль • растительное масло.

Фарш обжарьте в 2 ст. ложках растительного масла, добавьте томатную пасту, нашинкованную капусту, тертую морковь и соль. Тушите 20 минут, остудите. Муку просейте горкой, сверху натрите на терке замороженный маргарин, перетрите в крошку. Добавьте 1 ст. ложку соли, сахар, яйца и замесите тесто. Уберите на 1 час в холодильник. Тесто раскатайте, вырежьте стаканом кружки, в центр положите начинку и залепите края. Жарьте по 5–7 минут с каждой стороны в растительном масле.

240. Печеные пирожки с черной смородиной

2,5 стакана муки • 2 ст. ложки сметаны • 2 ст. ложки кефира • 50 г сливочного масла • 2 ст. ложки сахара • 1 ч. ложка соли • 1/2 ч. ложки соды • 1 стакан ягод черной смородины.

Соду разведите кефиром, добавьте размягченное масло и сметану, введите муку, сахар, соль. Вымесите тесто и уберите на 10 минут в холодильник. Раскатайте, вырежьте чашкой круги. В центр каждого положите по 1 ст. ложке ягод. Защипните края. Выложите на пекарскую бумагу. Выпекайте 15 минут при 220 °С.

241. Печеные пирожки с клубникой

2 стакана муки • 100 г сметаны • 100 мл сливок • 200 г сливочного масла • 3 яйца • 5 ст. ложек сахара • 400 г клубники • 2 ч. ложки крахмала • соль.

Смешайте сливки со сметаной и размягченным маслом, добавьте 2 яйца, 2 ст. ложки сахара и 1 ч. ложку соли. Введите муку. Замесите тесто, оставьте на 10 минут в холоде. Раскатайте в пласт, нарежьте чашкой кружки. Смешайте клубнику с оставшимся сахаром и крахмалом. В каждую лепешку положите немного начинки. Защипните края. Выпекайте в духовке 30 минут при 200 °С. Смажьте яйцом и дайте постоять в духовке 5 минут.

242. Печеные пирожки со сливой

2,5 стакана муки • 2 яйца • 50 г сливочного масла • 100 г сметаны • 1/2 ч. ложки соды • 400 г слив • 3 ст. ложки сахара • 1 ч. ложка соли.

Яйцо соедините с растопленным маслом и сметаной, хорошо перемешайте. Введите муку, 2 ст. ложки сахара, соль, соду. Сливы разрежьте на половинки, удалите косточки, порежьте ножом, посыпьте оставшимся сахаром. Разделите тесто на кусочки, каждый раскатайте в лепешку. На каждую поместите по 1 ст. ложке начинки. Защипните края. Выложите заготовки на пергамент. Смажьте яйцом. Выпекайте 20 минут при 200 °С.

243. Картофельные «калитки»

250 г ржаной муки • 150 г пшеничной муки • 300 мл кефира • 5 картофелин • 150 мл молока • 1 яйцо • 40 г сливочного масла • 1 желток • 3 ст. ложки сметаны • соль.

Замесите тесто из двух видов муки, соли и кефира. Оставьте на 30 минут. Картофель отварите с солью, разомните, добавьте молоко, яйцо и половину масла. Из теста сделайте лепешки, разложите начинку. Защипните края, оставив середину открытой. Смажьте смесью желтка со сметаной. Выпекайте на оставшемся масле 30 минут при 200 °С.

244. Пирог с картофелем и грибами

400 г муки • 5 г быстрых дрожжей • 1 стакан молока • 4 ст. ложки растительного масла • 150 г шампиньонов • 1 головка репчатого лука • 2 картофелины • 1 яйцо • 70 мл жирных сливок • 1 ст. ложка сливочного масла • соль.

В муку с дрожжами и солью влейте теплое молоко с 2 ст. ложками растительного масла, замесите тесто, оставьте на 40 минут. Измельченные грибы и лук обжарьте в оставшемся растительном масле. Картофель отварите в мундире, очистите, нарежьте ломтиками. Тесто раскатайте, выложите в смазанную сливочным маслом форму. Сверху поместите ломтики картофеля и грибную начинку, посолите. Залейте взбитым со сливками яйцом. Запекайте 20 минут при 220 °С.

245. Пирог картофельный на топленом масле

2-3 картофелины • 1,5 стакана муки • 4 яйца • 150 г майонеза • 200 г сметаны • 1/2 ч. ложки соли • 1/2 ч. ложки соды • 2 ст. ложки топленого масла.

Картофель отварите в мундире в соленой воде, остудите, очистите, натрите на крупной терке. Муку соедините с солью, введите чуть взбитые 3 яйца, смешанную с содой сметану и майонез. Вылейте половину теста в смазанную маслом форму. Выложите подготовленный картофель, залейте оставшимся тестом. Выпекайте при 200 °С 30 минут. Смажьте горячий пирог яйцом и дайте постоять в духовке еще 5 минут.

246. Пирог морковный

2 стакана муки • 1 стакан сахара • 2 яйца • 500 г моркови • 1 ч. ложка соды • Уз ч. ложки уксуса • 50 г сахарной пудры • 2 ст. ложки сливочного масла.

Яйца взбейте с сахаром. Морковь очистите, натрите на мелкой терке, добавляйте порциями в яйца, не переставая взбивать. Введите муку. Добавьте соду, гашенную уксусом, хорошо перемешайте. Выложите в форму, смазанную маслом. Выпекайте в духовке 40 минут при 160 °С. Дайте немного остыть, посыпьте сахарной пудрой.

247. Пирог тыквенный

150 г муки • 2 яйца • 4 ст. ложки сметаны • 4 ст. ложки майонеза • 100 г сливочного масла • 100 г сахара • 500 г мякоти тыквы • 1/2 ч. ложки соды. • 1/4 ч. ложки уксуса • 2 ст. ложки сливочного масла.

Яйца разотрите с сахаром, соедините с растопленным сливочным маслом, сметаной, майонезом. Введите муку. Добавьте гашенную уксусом соду. Тыкву натрите на мелкой терке и добавьте в тесто, перемешайте. Выложите в смазанную маслом форму. Выпекайте 30–35 минут при 180 °С.

248. Пирог с горошком

1,5 стакана муки • 1 стакан кефира • 1/2 ч. ложки соды • 1/4 ч. ложки уксуса • 1 стакан молодого горошка • 1 головка репчатого лука • 2 ст. ложки растительного масла • 80 г ветчины • 80 г сыра • зелень • 2 ст. ложки сливочного масла • соль.

Муку соедините с 1 ч. ложкой соли. Влейте кефир, замесите тесто, добавив соду, гашенную уксусом. Поставьте на 15–20 минут в холодильник. Тем временем подготовьте начинку: измельченный лук жарьте 5–7 минут в масле. Смешайте с измельченной ветчиной, резаной зеленью, посолите. Сыр натрите на терке. Раскатайте тесто и выложите в смазанную сливочным маслом форму (при необходимости добавьте муки). Выложите сверху горошек с луком и ветчиной, посыпьте сыром. Выпекайте в духовке 30 минут при 200 °С.

249. Пирог с солеными огурцами

400 г слоеного дрожжевого теста • 150 г маринованных огурцов • 1 головка репчатого лука • 100 г твердого сыра • 1 яйцо • 2 ст. ложки сливочного масла.

На половину квадратного пласта теста поместите мелко нарезанные огурцы, измельченный лук и тертый сыр. Накройте второй половиной, защипните, сделайте проколы вилкой. Смажьте яйцом. Выпекайте на смазанном маслом противне 35 минут при 200 °С.

250. Ватрушки

400 г муки • 400 г творога • 11 г сухих дрожжей • 200 мл молока • 2 желтка • 4 ст. ложки сахара • 4 ст. ложки сметаны • 3 ст. ложки сливочного масла • 1 яйцо • соль.

Дрожжи разведите теплым молоком. В муку с солью введите дрожжи с молоком и размягченным маслом. Замесите тесто, оставьте на 1,5 часа. Обомните, дайте постоять еще 30 минут, сделайте толстые лепешки с углублением в центре. Творог разомните, соедините с сахаром, сметаной и желтками. Разложите начинку на заготовки. Смажьте яйцом. Выпекайте 30 минут при 200 °С.

251. Открытые пирожки с творогом и укропом

500 г муки • 1 стакан молока • 25 г сухих дрожжей • 5 ст. ложек растительного масла • 1 ст. ложка сахара • 4 зубчика чеснока • 2 ст. ложки резаной зелени укропа • 180 г творога • соль.

Половину муки просейте, высыпьте горкой, смешайте с дрожжами и сахаром, сделайте углубление. Влейте половину молока, перемешайте. Оставьте на 15 минут. Добавьте оставшуюся муку, 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложку соли и оставшееся молоко. Вымесите тесто и оставьте на 30 минут. Разделите его на 8 одинаковых шариков и оставьте на 10 минут подойти. Шарики слегка расплющите, сверху посыпьте их зеленью, раскрошенным творогом, ломтиками чеснока и солью. Сбрызните оставшимся маслом. Выпекайте на выстеленном пергаментом противне 15 минут при 200 °С.

252. Пирог с творогом и щавелем

500 г готового слоеного теста • 200 г щавеля • 300 г творога • 3 яйца • 100 г твердого сыра • 1 зубчик чеснока • 1 ст. ложка сливочного масла • соль.

Щавель и чеснок измельчите и тушите 2 минуты с солью в масле. Остудите. Смешайте с творогом и яйцами. Тесто поместите в силиконовую форму, сверху — начинку. Посыпьте тертым сыром. Выпекайте 180 °С 30 минут.

253. Пирог из сырного теста

300 г муки • 1/3 стакана сметаны • 3 яйца • 1/2 ч. ложки соды • 100 г сыра • 200 г творога • 4 ст. ложки майонеза • зелень • соль.

Из муки, сметаны, 2 яиц, соды, тертого сыра и Уз ч. ложки соли замесите тесто. Охладите. Раскатайте, смажьте майонезом. Поместите в силиконовую форму, сделав бортик. Положите на тесто раскрошенный творог, посыпьте измельченной зеленью, залейте яйцом. Выпекайте при 180 °С 25–30 минут.

254. Пирог с сыром и лисичками

4 ст. ложки муки • 2 яйца • 2 ст. ложки сметаны • 2 ст. ложки растительного масла • 200 г лисичек • 1 помидор • 1 00 г тертого сыра • 2 ст. ложки сливочного масла • соль.

Вымытые и нарезанные лисички жарьте до готовности с солью в половине сливочного масла. Введите в муку смесь взбитых яиц с растительным маслом, сметаной и щепоткой соли. Вылейте тесто на сковороду, смазанную оставшимся сливочным маслом. Сверху поместите жареные грибы и кружки помидора, посыпьте сыром. Готовьте под крышкой 15–20 минут.

255. Расстегаи с сомом, сыром и грибами

2,5 стакана муки • 1 ч. ложка сахара • 1 ч. ложка сухих дрожжей • 4 ч. ложки сливочного масла • 200 мл воды • 6 яиц • 700 г филе сома • 150 г сыра • 1 50 г маринованных грибов • соль.

Соедините муку с дрожжами, сахаром и солью, введите в смесь половину размягченного масла и одно яйцо. Влейте воду, дайте тесту постоять 1 час. Рыбу отварите с солью, разделите на кусочки, соедините с измельченными грибами, тертым сыром и отварными резаными яйцами. Тесто разделите на 6–8 частей, раскатайте лепешки. Положите в центр начинку. Поднимите края, защипните, оставив открытой середину. Выпекайте 15–20 минут при 250 °С. Смажьте оставшимся маслом.

256. Пирог с молодой капустой и сыром

1 стакан муки • 3 яйца • 140 г сливочного масла • 150 г сметаны • 100 г майонеза • 1/2 ч. ложки пекарского разрыхлителя • 500 г белокочанной капусты • 50 г сыра • 1 ст. ложка соли.

Капусту мелко нарежьте, смешайте с половиной соли, помните руками, оставьте на 10 минут. Соедините 100 г растопленного масла со сметаной и майонезом. Добавьте яйца, чуть взбейте. Введите разрыхлитель, оставшуюся соль и муку. Соедините тесто с подготовленной капустой, перемешайте. Вылейте в смазанную оставшимся маслом форму. Выпекайте 40 минут при 180 ˚С. Посыпьте тертым сыром и оставьте пирог в духовке, пока сыр не расплавится.

257. Сырники

100 г творога • 1 ст. ложка растительного масла • 1 ст. ложка муки • 1 желток • 1 стакан молока • 1 ст. ложка сметаны • сахар и соль по вкусу.

Протертый творог смешайте с мукой, желтком, сахаром и солью. Скатайте из смеси шарики, слегка обваляйте в муке. Сформуйте небольшие котлетки, обжарьте в масле с обеих сторон до зарумянивания. Влейте подогретое молоко и варите на слабом огне 5–7 минут. Перед подачей на стол полейте сметаной.

258. Слоеные пирожки с сыром

400 г слоеного теста • 150 г сыра • 1 яйцо.

Готовое слоеное тесто разморозьте, нарежьте на квадраты. Сыр нарежьте тонкими пластинами, разложите на половину квадратов. Накройте заготовки оставшимися квадратами, хорошо залепите края. Смажьте яйцом. Выпекайте на антипригарном противне 15 минут при 180 °С.

259. Пирог с ревенем и сыром

2 стакана муки • 200 мл кефира • 2 яйца • 10 г сухих дрожжей • 300 г ревеня • 200 г сахара • 300 г творожного сыра • соль.

В муку с дрожжами, 2 ст. ложками сахара и щепоткой соли введите чуть взбитые с кефиром яйца. Замесите тесто, оставьте на 40 минут. Очищенный и порезанный ревень тушите с оставшимся сахаром 15 минут, соедините с раскрошенным сыром. Тесто раскатайте в два пласта. Один выложите в силиконовую форму, сделав бортики, сверху поместите начинку, накройте вторым пластом, защипните. Выпекайте 35 минут при 200 °С.

260. Пирог грушевый

1 стакан муки • 1 стакан сахара • 3 яйца • 1 щепотка соли • 1/2 ч. ложки соды • 1/4 ч. ложки уксуса • ванилин по вкусу • 3 груши среднего размера • сахарная пудра для посыпки • 1 ст. ложка сливочного масла.

Отделите желтки от белков. Взбейте белки с солью в крепкую пену. Желтки разотрите с сахаром. Добавьте к желткам небольшими порциями муку и ванилин, тщательно размешайте. Соду погасите уксусом и добавьте в тесто. Введите взбитые белки. Груши очистите от кожуры, удалите сердцевину и мелко порежьте (как на начинку для пирожков). Половину теста поместите в смазанную маслом форму, затем выложите начинку и накройте сверху оставшимся тестом. Готовьте в духовке при 200 °С 35 минут. Посыпьте перед подачей на стол сахарной пудрой.

261. Пирог яблочный

2 стакана муки • 3 яблока • 100 г изюма • 1 стакан кефира • 2 яйца • 1/2 стакана сахара • 1/2 ч. ложки уксуса • 1 щепотка соды.

Изюм промойте. Яблоки очистите и натрите на терке, засыпьте половиной сахара, дайте постоять 5–7 минут. Тем временем яйца разотрите с оставшимся сахаром, смешайте их с кефиром. Яблоки отожмите и добавьте в смесь вместе с изюмом и гашенной уксусом содой. Введите порциями муку. Выпекайте в силиконовой форме в духовке при 180 °С 40–45 минут.

262. Пирог вишневый

1 стакан муки • 1 стакан вишни без косточек • 3 яйца • 1 стакан сахара • порошок корицы по вкусу • 1 ст. ложка сливочного масла для выпекания • 2 ст. ложки сахарной пудры.

Уложите на дно смазанной маслом формы ягоды. Яйца взбейте, добавляя постепенно по мере взбивания сахар, корицу и муку. Залейте тестом вишню и готовьте 35 минут при 180 °C. Дайте остыть 10 минут и посыпьте сахарной пудрой.

263. Пирог брусничный

180 г муки • 200 г свежей брусники • 4 яйца • 200 г сахара • щепотка ванилина • 50 г сахарной пудры • 30 г сливочного масла.

Белки отделите от желтков. Разотрите желтки со 150 г сахара, а потом взбейте. Введите белки, не переставая взбивать. Добавьте 150 г муки и ванилин. В смазанную маслом и посыпанную оставшейся мукой форму выложите ягоды, смешанные с оставшимся сахаром. Залейте тестом (как для шарлотки). Выпекайте 25 минут при 240 °С. Переверните (ягоды должны быть вверху), посыпьте сахарной пудрой.

264. Пирог с вареньем

180 г муки • 50 мл молока • 2 яйца • 2 ст. ложки сливочного масла • 1/2 ч. ложки соды • 4 ст. ложки жидкого варенья • 2 ст. ложки сахарной пудры • соль.

Желтки отделите от белков. Белки взбейте в пену. Желтки соедините с размягченным маслом, содой, солью и мукой. Добавьте молоко, введите белки, замесите тесто, оставьте на 20 минут. Выложите тесто в форму так, чтобы края были загнуты вверх. Сверху поместите варенье. Выпекайте 30–35 минут при 180 °С. Посыпьте сахарной пудрой.

265. Оладьи с тыквой

1 стакан муки • 300 г тыквы • 1 яйцо • 150 мл кефира • сахар и соль по вкусу • растительное масло для жарки.

Очищенную от семян и кожуры тыкву запеките в духовке в течение 10 минут при 180 °С. Остудите и натрите на крупной терке. Яйцо смешайте с кефиром, добавьте натертую тыкву, приправьте солью и сахаром. Введите муку. Выпекайте на горячей сковороде в растительном масле с двух сторон, выкладывая тесто большой ложкой.

266. Оладьи кабачковые

3-4 ст. ложки муки • 1 крупное яйцо • 1 молодой кабачок среднего размера • соль • растительное масло для жарки.

Кабачок натрите на крупной терке (можно с кожурой), посолите и дайте постоять 10 минут. Слегка помните массу руками, слейте жидкость. Добавьте яйцо и муку. Жарьте с двух сторон в растительном масле.

267. Оладьи овощные

2 ст. ложки муки • 2 яйца • 100 г молодой капусты • 100 г моркови • 1 головка репчатого лука • зелень и соль по вкусу • растительное масло для жарки.

Капусту мелко нашинкуйте, лук порежьте, морковь натрите на крупной терке, зелень измельчите. Посолите. Смешайте с яйцом. Добавьте муку и еще раз перемешайте. Жарьте в большом количестве растительного масла с двух сторон.

268. Оладьи с яблоками

5-6 ст. ложек муки • 2 яблока • 2 ст. ложки кефира • 1 яйцо • 2 ст. ложки сахарной пудры • растительное масло.

Яблоки очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Кефир смешайте с яйцом, всыпьте сахарную пудру и муку. Замесите тесто. Добавьте в него тертые яблоки. Перемешайте и сразу же выпекайте на раскаленной сковороде в растительном масле.

269. Оладьи с творогом

200 г муки • 150 г творога • 200 мл кефира • 2 яйца • щепотка соды • соль и сахар по вкусу • растительное масло.

Кефир смешайте с содой, добавьте яйца. Введите муку, протертый творог, соль и сахар. Замесите тесто, напоминающее по густоте сметану. Если творог слишком сухой и тесто получается чересчур густым, подлейте кефира. Жарьте с двух сторон в большом количестве растительного масла, выливая ложкой тесто на сковороду.

270. Оладьи на кефире

2 стакана муки • 2 стакана кефира • 2 яйца • щепотка соды • сахар и соль по вкусу • 2 ст. ложки сливочного масла • растительное масло.

Кефир комнатной температуры смешайте с яйцами. Добавьте сахар, соль и соду. Введите муку и мешайте до исчезновения комочков. Выпекайте оладьи с двух сторон в большом количестве растительного масла, выкладывая тесто порциями с помощью большой ложки. Готовые изделия смажьте сливочным маслом.

271. Оладьи на простокваше

2,5 стакана муки • 2 яйца • 1,5 стакана простокваши • 2 ст. ложки сахара • 1/2 ч. ложки соды • 1 ч. ложка соли • 2 ст. ложки сливочного масла • растительное масло для жарки.

Яйца взбейте с сахаром, введите соль и простоквашу. Добавьте соду. Небольшими порциями введите муку. Замесите тесто без комочков. Выпекайте с двух сторон на растительном масле, смажьте готовые оладьи сливочным маслом.

272. Блины на молоке

2 стакана пшеничной муки • 3 стакана молока • 3 яйца • 20–25 г живых дрожжей • 1 ст. ложка сахара • 75 г сливочного масла • соль по вкусу • растительное масло для жарки.

Дрожжи размешайте в чуть теплом молоке, добавьте сахар, соль и половину муки. Приготовленную опару оставьте на 1,5 часа в теплом месте. Добавьте взбитые яйца, растопленное масло и оставшуюся муку. Перемешайте и оставьте подходить еще на 1 час. Выпекайте на растительном масле с двух сторон. Готовые блины смазывайте сливочным маслом.

273. Блины на ряженке

1 стакан муки • 1,5 стакана ряженки (4 %) • 1 яйцо 1 • ст. ложка сахара • 1 ч. ложка соли • 2 ст. ложки топленого масла • 1/2 ч. ложки соды.

Ряженку смешайте с яйцом и топленым маслом. Введите муку, сахар, соду и соль. Замесите тесто без комков. Если оно получится слишком густое, добавьте немного теплой воды. Выпекайте блины на сливочном масле.

274. Блины на простокваше

2 стакана муки • 1,5 стакана простокваши • 2 стакана воды • 3 яйца • 1 ч. ложка сухих быстрых дрожжей • 5 ст. ложек сливочного масла • сахар и соль по вкусу.

Дрожжи смешайте с чуть подогретой простоквашей, добавьте Уз муки, соль и сахар. Поставьте в теплое место на 1 час. Добавьте оставшуюся муку, половину сливочного масла и яйца. Перемешайте, разбавьте водой, еще раз перемешайте. Дайте постоять еще 30 минут. Выпекайте с двух сторон на оставшемся масле на раскаленной чугунной сковороде.

275. Блины на сыворотке

3 стакана пшеничной муки • 1 стакан молочной сыворотки • 3 ст. ложки топленого масла • 1 ст. ложка сахара • 1 ч. ложка соли • 1 ч. ложка соды • 2 ст. ложки сливочного масла.

Замесите тесто из всех перечисленных продуктов такой консистенции, чтобы оно напоминало жидкую сметану. Если оно получится слишком густым, влейте еще немного сыворотки. Выпекайте на горячей сковороде небольшого диаметра на сливочном масле.

276. Блины на кефире

1 стакан муки • 3 ст. ложки маргарина • 280 мл кефира • 1 яйцо • 2 ч. ложки пекарского разрыхлителя • 2 ст. ложки сахара • 1/2 ч. ложки соли • растительное масло.

Маргарин соедините с кефиром и яйцом, взбейте. Введите сахар и соль, добавьте порциями муку и разрыхлитель. Жарьте с двух сторон на растительном масле.

277. Блины с топленым маслом

1 стакан муки • 1,5 стакана простокваши • 2 яйца • 1 ст. ложка сахара • 1 ч. ложка соли • Зет. ложки топленого масла • 1/2 ч. ложки соды • 1 ст. ложка сливочного масла.

Смешайте простоквашу с яйцом и топленым маслом. Муку просейте. Введите муку, сахар, соду и соль. Замесите тесто без комков. Если оно получится слишком густое, добавьте немного теплой воды. Выпекайте блины на сливочном масле.

278. Блины пшенично-гречневые

1,5 стакана пшеничной муки • 1,5 стакана гречневой муки • 3 стакана молока • 20 г живых дрожжей • 2 яйца • 2 ст. ложки размягченного сливочного масла • сахар и соль по вкусу • растительное масло для жарки.

Разведите дрожжи в половине подогретого молока. Добавьте пшеничную муку и оставьте в теплом месте на 1 час. Добавьте все остальные ингредиенты, замесите тесто и поставьте еще на 1–1,5 часа. Выпекайте на растительном масле.

279. Блины соевые

2 стакана соевой муки • 5 стаканов воды • 20 г живых дрожжей • 1 яйцо • 1 ст. ложка сливочного масла • сахар и соль по вкусу • растительное масло для жарки.

Дрожжи разведите в теплой воде (примерно 40 °С), всыпьте сахар, соль и половину муки, оставьте на 1 час в теплом месте. Добавьте взбитое яйцо, растопленное масло и оставшуюся муку. Дайте тесту еще раз подняться. Не мешая, выпекайте блины на раскаленной сковороде на растительном масле.

280. Блины ржаные

1 стакан ржаной муки • 2 стакана кефира • 2 яйца • 1 ст. ложка соды • сахар и соль по вкусу • растительное масло.

Кефир соедините с яйцами, мукой, 1 ст. ложкой масла, сахаром и солью, замесите тесто, оставьте на 30 минут. Добавьте соду, перемешайте и выпекайте блины на раскаленной сковороде на растительном масле с двух сторон.

281. Блинчики с лососем

10 готовых блинчиков • 10 тонких кусочков филе слабосоленого лосося • 200 г сливочного сыра • 1 пучок зелени укропа • специи для рыбы.

Сыр смешайте со специями и намажьте блины с одной стороны. На край каждого блинчика положите кусочек рыбы и сверните рулет. Положите в холодильник на 1 час. Разрежьте каждый рулет на 2–3 части. Подавайте с зеленью укропа.

282. Блинчики с лососем и солеными огурцами

10 готовых блинчиков • 400 г слабосоленого лосося • 2 соленых огурца • 1 головка репчатого лука • зелень укропа.

Блины нарежьте аккуратными полосками. Лосось нарежьте тонкими полосками (половину отложите), огурцы — соломкой. Поместите на края блинных полос часть кусочков лосося и подготовленные огурцы, сверните рулеты. Выложите в центр плоского блюда. По краям разложите оставшийся лосось. Украсьте зеленью укропа.

283. Блинчики с сайрой

10 готовых блинчиков • 300 г консервированной сайры • 1 свежий огурец • 150 г отварного риса • 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка • майонез • соль • растительное масло для жарки.

Сайру извлеките из банки, разомните вилкой. Огурец нарежьте кубиками. Соедините подготовленную рыбу, огурец, горошек и отварной рис. Посолите по вкусу, заправьте майонезом. Наполните начинкой блинчики, сверните конвертики, выложите на смазанную маслом сковороду швом вниз и обжарьте в масле в течение 2–3 минут. Переверните и жарьте еще 2 минуты.

284. Блинчики с рыбным фаршем

10 готовых блинчиков • 400 г филе щуки • 1 головка репчатого лука • 150 г отварного риса • сметана • 5 горошин черного перца • соль.

Филе отварите в течение 15 минут в подсоленной воде с горошинами перца. Перец удалите, рыбу пропустите через мясорубку вместе с очищенным луком. Смешайте с отваренным рисом, заправьте сметаной. Наполните начинкой блинчики и сверните в рулеты.

285. Блинчики со шпротами

10 готовых блинчиков • 250 г консервированных шпрот в масле • 2 соленых огурца • 1 головка репчатого лука • майонез • соль • растительное масло для жарки.

Шпроты извлеките из банки, дайте маслу стечь. Разомните рыбу вилкой. Огурцы натрите на крупной терке, очищенный лук порежьте. Соедините подготовленные ингредиенты, посолите по вкусу и заправьте майонезом. Выложите на блинчики, сверните конвертики. Выложите на смазанную маслом сковороду швом вниз. Жарьте 2 минуты, переверните и жарьте еще 2 минуты.

286. Блинчики с селедкой и луком

10 готовых блинчиков • 300 г пресервов сельди • 1 головка репчатого лука • сок 1 лимона • майонез • зелень укропа.

Репчатый лук очистите, нарежьте полукольцами, сбрызните соком лимона, дайте постоять 10 минут. Блинчики смажьте майонезом. С одной стороны выложите полосой кусочки сельди, подготовленные полукольца лука и зелень. Сверните рулеты.

287. Блинчики с селедкой и сыром

10 готовых блинчиков • 300 г пресервов сельди • 2 картофелины • 150 г сливочного сыра • 2–3 корнишона • зелень петрушки • соль.

Картофель отварите в соленой воде, очистите, остудите, натрите на крупной терке. Соедините с мелко нарезанными корнишонами и сельдью. Блинчики намажьте сливочным сыром с одной стороны, на край полосой выложите подготовленную начинку. Сверните рулеты. Подавайте с зеленью.

288. Блинчики с мясным фаршем

1 стакан муки • 2 яйца • 2 стакана молока • 300 г говяжьего фарша • 1 головка репчатого лука • растительное масло • перец • сахар • соль.

Просеянную муку смешайте с сахаром и солью. Залейте молоком, смешанным с яйцами. Перемешайте, чтобы не оставалось комочков. Выпекайте блинчики на растительном масле с двух сторон на горячей сковороде. Лук очистите, порежьте, жарьте 3 минуты в 3 ст. ложках масла. Добавьте фарш, посолите, готовьте 10 минут, помешивая. Разложите начинку на блинчики, сверните рулеты. Жарьте 2 минуты на масле швом вниз, переверните и жарьте еще 2 минуты.

289. Блинчики с фаршем, грибами и овощами

1 стакан муки • 2 яйца • 2 стакана молока • 300 г говяжьего фарша • 100 г шампиньонов • 1 болгарский перец • 1 морковь • 1 помидор • растительное масло • перец • сахар • соль.

Просеянную муку смешайте с сахаром и солью. Залейте молоком, смешанным с яйцами. Перемешайте, чтобы не оставалось комочков. Выпекайте блинчики на растительном масле с двух сторон на горячей сковороде. Фарш обжарьте 3–4 минуты в 2 ст. ложках растительного масла. Добавьте измельченные грибы, очищенный от семян и измельченный болгарский перец, тертую морковь и протертый через сито помидор. Посолите и поперчите по вкусу. Тушите под крышкой до готовности. Поместите начинку на блинчики, сверните конвертики, жарьте 2 минуты на масле швом вниз, переверните и жарьте еще 2 минуты.

290. Блинчики со щавелем и яйцами

10 готовых блинчиков • 2 горсти листьев молодого щавеля • 2 яйца сметана • соль.

Яйца отварите вкрутую, очистите, порежьте. Щавель переберите, промойте и также измельчите. Соедините с подготовленными яйцами, посолите. Заправьте сметаной. Намажьте полученной смесью блинчики, сверните рулеты.

291. Блины с овощной начинкой

10 готовых блинчиков • 2 моркови • 1 сельдерей • 1 головка репчатого лука • 1/2 молодого кабачка • 1 ст. ложка томатной пасты • растительное масло • соль.

Очищенный и измельченный лук жарьте в 3 ст. ложках масла 2 минуты. Добавьте очищенные и натертые морковь, сельдерей и кабачок. Тушите с томатной пастой 15 минут. Поместите начинку на блинчики, сверните конвертики. Выложите швом вниз на смазанную маслом сковороду. Жарьте 3 минуты. Переверните, готовьте еще 2 минуты.

292. Блинчатый пирог с фаршем

1 стакан муки • 1,5 стакана молока • 3 яйца • 150 г шампиньонов • 150 г говяжьего фарша • 1 головка репчатого лука • 1 ст. ложка томатной пасты • 1 ст. ложка сливочного масла • 150 г мягкого сыра • 50 мл сливок • растительное масло • щепотка соды • сахар • соль.

Замесите тесто, смешав 2 яйца, молоко, муку, соду, сахар и соль. Выпеките 8 блинчиков на растительном масле. Фарш потушите до готовности с измельченными грибами и луком, добавив сливочное масло, томатную пасту и соль. Выложите начинку полоской по краю блинчиков и сверните рулеты. Осторожно, чтобы начинка не высыпалась, разрежьте их на половинки и уложите срезом вниз в смазанную сливочным маслом форму. Залейте смесью оставшегося яйца со сливками, сверху покрошите мягкий сыр и запекайте в духовке при 180 °С 10 минут.

293. Блинчатый пирог с мясом и сыром

2/3 стакана муки • 1,5 стакана молока • 3 яйца • щепотка соды • 150 г говяжьего фарша • 1 луковица • 1 ст. ложка томатной пасты • 150 г мягкого сыра • 50 мл сливок • 1 ст. ложка сливочного масла • растительное масло для жарки • сахар • соль.

Замесите тесто, смешав молоко, 2 яйца, соду, немного соли и сахара и добавив порциями муку. Выпеките 8 блинчиков на растительном масле. Фарш потушите до готовности со сливочным маслом, измельченным луком, томатной пастой и солью. Выложите фарш полоской по краю блинчиков и сверните рулеты. Осторожно, чтобы начинка не высыпалась, разрежьте их на половинки и уложите срезом вниз в антипригарную форму. Залейте смесью оставшегося яйца со сливками, сверху покрошите мягкий сыр и запекайте в духовке при 180 °С 5–7 минут.

294. Блинчики с вареньем

2/3 стакана муки • 2 яйца • 2 стакана молока • 2 ст. ложки сметаны • 1 ст. ложка растительного масла • щепотка соды • сахар и соль по вкусу • 1 00 г варенья или джема • растительное масло для жарки.

Яйца взбейте венчиком. Добавьте сметану, сахар и соль. Перемешайте, влейте молоко. Добавьте просеянную муку, соду и растительное масло, мешайте до исчезновения комочков. Жарьте с двух сторон на растительном масле. Подавайте с вареньем или джемом.

295. Блинчики «Молочные»

1 стакан муки • 2 яйца • 2 стакана молока • сахар и соль по вкусу • растительное масло для жарки.

Просеянную муку смешайте с сахаром и солью. Залейте молоком, смешанным с яйцами. Перемешайте, чтобы не оставалось комочков. Выпекайте на растительном масле с двух сторон на горячей сковороде.

296. Блинчики с какао

1 стакан муки • 2 стакана молока • 2 яйца • 3 ст. ложки горького какао-порошка • 2 ст. ложки сахара • щепотка соли • растительное масло.

Чуть подогретое молоко смешайте с яйцами и 3 ст. ложками растительного масла. Слегка взбейте вилкой. Введите муку и какао-порошок, добавьте соль и сахар. Размешайте, чтобы не было комочков. Выпекайте на горячей сковороде на растительном масле.

297. Блинчики с орехово-сливочной начинкой

10 готовых блинчиков • 50 мл жирных сливок • 50 г размягченного сливочного масла • 50 г сахарной пудры • 50 г тертых орехов • 100 г белого шоколада.

Натрите на крупной терке шоколад и выложите в миску. Сливки доведите до кипения и сразу же залейте ими шоколад. Взбейте, пока масса не станет однородной. Добавьте, не переставая взбивать, тертые орехи, сахарную пудру и сливочное масло. Смажьте полученной смесью блинчики, сверните рулеты.

298. Блинчики с творожно-ягодной начинкой

10 готовых блинчиков • 1 горсть ягод малины • 200 г творога • 2 ст. ложки сливочного масла • 2 ст. ложки сахара • растительное масло.

Раскрошенный творог соедините с вымытыми ягодами, сахаром и размягченным маслом. Поместите начинку на блинчики, сверните конверты. Выложите швом вниз на смазанную растительным маслом сковороду. Жарьте 3 минуты, переверните, жарьте еще 2 минуты.

299. Блинчатые пироги с малиной

1 стакан пшеничной муки • 1 стакан молока • 1 яйцо плюс 1 желток • 1 ст. ложка размягченного сливочного масла • 150 мл жирных сливок • 1 00 г сахарной пудры • 1 50 г малинового джема • ягоды малины для украшения • сахар • соль • растительное масло для жарки.

Замесите жидкое тесто из яйца и желтка, молока, сливочного масла, муки, соли и сахара. Выпеките 12 блинчиков на растительном масле. Сливки взбейте с сахарной пудрой в крепкую пену. Соберите блинчики в две стопки, смазывая слои между собой взбитыми сливками (кроме верхнего). Полейте блинные пироги малиновым вареньем и украсьте свежими ягодами. Разрежьте каждый пирог на шесть частей и подавайте на стол.

300. Кулич с корицей и кокосовой крошкой

2 стакана муки • 5 яиц • 1 стакан молока • 2/3 стакана сахара • 30 г дрожжей • 200 г сливочного масла плюс 2 ст. ложки для выпекания • щепотка соли • молотая корица по вкусу • 1 ст. ложка кокосовой стружки • 1 яичный белок • 100 г сахарной пудры • панировочные сухари.

Чуть теплое молоко смешайте с половиной сахара, добавьте дрожжи и немного муки, оставьте в теплом месте на 30 минут. Масло растопите и охладите до комнатной температуры, добавьте в опару вместе с оставшимся сахаром, корицей, яйцами и мукой. Оставьте тесто на 1 час. Залейте в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму на Уз, дайте постоять 30 минут. Выпекайте 40 минут при 200 °С. Взбитый белок соедините постепенно с сахарной пудрой. Покройте глазурью теплый кулич и сразу же посыпьте кокосовой стружкой.

301. Кулич лимонный с шафраном

1,5 стакана муки • 20 г дрожжей • 180 мл молока 1 80 г сахара • 4 яйца • 1 20 г сливочного масла плюс 2 ст. ложки для смазывания формы • щепотка шафрана • 1 ст. ложка коньяка • 1 яичный белок • 150 г сахарной пудры • сок и цедра Уз лимона • соль.

Желтки отделите от белков, белки охладите. Приготовьте опару из половины муки и дрожжей, разведенных в теплом молоке с 2 ст. ложками сахара. Поставьте в теплое место на 1 час. Желтки разотрите с оставшимся сахаром и добавьте в опару вместе с размягченным маслом, натертой цедрой и разведенным в коньяке шафраном. Введите оставшуюся муку. Через 30 минут добавьте взбитые в крепкую пену с солью три белка. Дайте тесту подняться и выложите его в смазанную маслом форму до половины. Выпекайте в духовке при средней температуре около 1 часа. Оставшийся белок взбейте с сахарной пудрой и лимонным соком. Смажьте теплый кулич.

302. Кулич с изюмом и цукатами

4 стакана муки • 4 яйца • 1,5 стакана молока • 60 г живых дрожжей • 200 г сливочного масла плюс 2 ст. ложки для выпекания • 2/3 стакана сахара • 1/2 стакана изюма без косточек • 100 г цукатов • ванилин по вкусу • щепотка соли • 1 белок • 100 г сахарной пудры.

Изюм замочите в теплой воде. Дрожжи разведите в теплом молоке с половиной сахара и муки, перемешайте и оставьте в теплом месте подняться. Желтки отделите от белков, белки поставьте охлаждаться. Желтки разотрите с оставшимся сахаром. Введите в тесто. Добавьте размягченное масло и оставшуюся муку, добавьте взбитые с солью белки и ванилин. Оставьте еще на 1 час. Всыпьте изюм и цукаты, перемешайте. Через 10 минут наполните тестом до половины форму, смазанную маслом, и выпекайте при 180 °С до готовности. Белок взбейте с пудрой, смажьте теплый кулич.

303. Кулич с орехами

800 г муки • 4 яйца • 40 г живых дрожжей • 200 г сахара • 1 стакан молока • 250 г топленого масла • 1 стакан дробленых орехов • 2 ст. ложки растительного масла • ванилин • кондитерская посыпка • щепотка соли.

Приготовьте опару из дрожжей, разведенных в 150 мл подогретой воды с ложкой сахара и стаканом муки. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место подходить. Когда опара увеличится вдвое, добавьте слегка подогретое топленое масло, яйца, сахар, ванилин. Всыпьте оставшуюся муку и замесите тесто. Оставьте его на 1 час. Всыпьте орехи, хорошо перемешайте и сразу же разлейте по формам, смазанным растительным маслом (заполняйте на 1/3). Дайте тесту подняться до половины формы и выпекайте при 200 ˚С 45 минут. Украсьте посыпкой.

304. Кулич с шоколадной глазурью

4 стакана муки • 4 яйца • 600 мл молока • 150 г сахара • 50 г живых дрожжей • 150 г сливочного масла плюс 50 г для выпекания • 150 г изюма • 120 мл сливок • 1 00 г темного шоколада • 50 г сахарной пудры • щепотка соли.

Заварите половиной горячего молока 100 г муки, тщательно размешайте и дайте остыть. В другой половине молока разведите дрожжи с сахаром. Соедините две смеси и оставьте подходить не менее 1 часа. Добавьте желтки, размягченное масло и взбитые в крепкую пену с солью белки. Постепенно введите оставшуюся муку. Поставьте тесто подойти еще на 1 час. Добавьте предварительно замоченный изюм, перемешайте. Заполните тестом на 1/3 смазанные маслом формы. Дайте подойти еще 30 минут и выпекайте при 200 °С до готовности. Доведите до кипения сливки (но не кипятите), всыпьте сахарную пудру, добавьте разломанный шоколад и готовьте на слабом огне, пока масса не станет однородной. Полейте этим соусом теплый кулич.

ЗИМНИЕ ЗАГОТОВКИ

305. Моченые яблоки

На 10-литровое ведро: 5 кг яблок сортов антоновка или анис • 5 л воды • 3 ст. ложки соли • 2–3 веточки эстрагона • 1 горсть листьев вишни • 1 горсть листьев смородины.

Яблоки и листья переберите (оставляйте только целые плоды без повреждений, иначе они получатся рыхлыми и невкусными) и промойте, дайте обсохнуть. Выложите в эмалированное ведро сначала листья, затем — яблоки. Соль растворите в 1 стакане теплой воды и соедините с остальной водой. Залейте яблоки так, чтобы закрыть их на 2–3 см жидкостью. Поставьте под груз на 2 дня в теплое место, затем уберите на 6 недель на холод. Периодически подливайте оставшийся рассол. Готовые яблоки храните в холодильнике.

306. Капуста с яблоками и брусникой

На три 2-литровые банки: 5 кг белокочанной капусты • 500 г моркови • 4 зеленых яблока • по 1/2 стакана ягод брусники и клюквы • 50 г соли • 30 г сахара.

Отделите несколько капустных листьев, остальную капусту нашинкуйте, перемните руками с солью. На дно подготовленных банок выложите слоем капустные листья, на них — плотный слой нашинкованной капусты. Затем добавьте слой нарезанных ломтиками яблок, тертой моркови, брусники и клюквы, пересыпьте сахаром. Чередуйте слои до заполнения посуды. Накройте верхний слой целыми капустными листьями, оставьте на 2 недели под гнетом кваситься в теплом помещении, снимая пену и протыкая до дна шпажкой. Готовую капусту поместите в холодное место.

307. Краснокочанная капуста с яблоками

На 3-литровую банку: 2 кг краснокочанной капусты • 5 зеленых яблок • 1,5 ст. ложки соли • 3 ст. ложки сахара • 150 мл воды • сок 1 лимона.

Яблоки без сердцевин нарежьте соломкой. Капусту нашинкуйте, перемните с сахаром и солью. Добавьте подготовленные яблоки, перемешайте. Переложите в чистую банку, хорошенько утрамбовывая. Воду вскипятите, остудите до 40 °С, влейте лимонный сок и залейте содержимое банки. Дайте постоять 2 дня в теплом помещении под грузом, снимая пену и протыкая до дна шпажкой. Затем уберите в холодильник.

308. Капуста с луком и гранатом

На 3-литровую банку: 1,8–2 кг белокочанной капусты • 100 г моркови • 300 г красного репчатого лука • зерна 1 граната • 3–4 горошины душистого перца • 2 ст. ложки соли.

Капусту нашинкуйте. Морковь очистите, натрите на крупной терке. Очищенный лук нарежьте полукольцами. Капусту перемешайте с морковью и солью и хорошо разомните. Добавьте подготовленный лук, зерна граната, душистый перец, еще раз перемешайте. Переложите, утрамбовывая, капусту в банку, поставьте под гнет. Оставьте в теплом месте на сутки, снимая периодически пену и протыкая до дна шпажкой. Затем поместите в холодильник.

309. Капуста с виноградом

На 3-литровую банку: 2 кг белокочанной капусты • 100 г ягод зеленого винограда без косточек • 1 ст. ложка тмина • 1 ст. ложка соли • 2 ст. ложки сахара.

Отделите 3–4 капустных листа, остальную капусту нашинкуйте, добавьте соль и сахар, тщательно перемешайте и перетрите руками. Добавьте виноград и тмин, еще раз перемешайте. На дно банки положите капустные листья, сверху плотно уложите капусту с виноградом, на нее — оставшиеся листья. Положите на капусту гнет, подержите 2 дня в теплом месте, снимая пену и протыкая до дна шпажкой. Затем поставьте в холодильник.

310. Капуста с ржаной мукой и тмином

На две 3-литровые банки: 5 кг белокочанной капусты • 5 морковок • 2 ст. ложки ржаной муки • 1 ст. ложка семян тмина • 100 г соли • 30 г сахара.

Отделите 3–4 капустных листа, остальную капусту тонко нашинкуйте. Очистите и нашинкуйте морковь. Соедините капусту с морковью и тмином, перетрите с солью и сахаром. Дно подготовленных банок покройте мукой, на нее поместите листья. Сверху выкладывайте подготовленную смесь капусты с морковью, плотно утрамбовывая слои. Оставьте под гнетом на несколько дней до окончания процесса брожения, снимая пену и протыкая периодически шпажкой. Переставьте в прохладное место.

311. Капуста острая

На 3-литровую банку: 2 кг белокочанной капусты • 200 г моркови • 2 головки чеснока • 1 ч. ложка молотого красного перца • 4–5 горошин черного перца • 2 ст. ложки соли • 2 ст. ложки сахара • 100 мл 6 %-ного уксуса • 1 стакан растительного масла.

Капусту и морковь нашинкуйте. Соедините капусту с морковью, добавьте очищенные дольки чеснока и перец. Тщательно перемешайте массу. На дно подготовленной банки налейте прокипяченное остуженное до комнатной температуры масло, уложите капусту. Приготовьте маринад, вскипятив 1 л воды с сахаром, солью и уксусом. Залейте рассолом, стерилизуйте около 1 часа. Затем герметично укупорьте.

312. Капуста сладкая

На две 2-литровые банки: 3 кг белокочанной капусты • 4 моркови • 2–3 лавровых листа • 1 стакан сахара • 2 ст. ложки соли • 1 стакан растительного масла • 4 ст. ложки 9 %-ного уксуса.

Капусту нашинкуйте, морковь натрите на терке, лавровые листья поломайте. Смешайте капусту, морковь и лавровый лист в кастрюле, перемешайте с сахаром и солью. Дайте постоять 1 час. Еще раз перемешайте. Заправьте горячим растительным маслом, смешанным с уксусом. Переложите в банку. Остудите и храните в холодильнике.

313. Капуста с медом

На 3-литровую банку: 2,5 кг белокочанной капусты • 200 г моркови • 1/2 ч. ложки семян укропа • 4–5 звездочек аниса • 1,5 ст. ложки соли • 3 ст. ложки меда.

Капустные листья отделите от кочерыжки, нашинкуйте. Морковь натрите на терке, смешайте с капустой. Добавьте укроп и анис. Смесь плотно уложите в банку. Приготовьте рассол, вскипятив 1 л воды с солью и медом. Залейте кипящим рассолом. Оставьте банку в теплом месте, периодически снимайте пену и протыкайте шпажкой до дна. Через 2–3 дня поместите в холодильник.

314. Капуста с клюквой

На 3-литровую банку: 2 кг белокочанной капусты • 100 г моркови • 100 г клюквы • 2 ст. ложки соли.

Отделите 2–3 капустных листа, остальную капусту нашинкуйте, выложите в эмалированный таз, добавьте нашинкованную морковь и соль. Хорошо перемешайте, разминая руками. Добавьте половину ягод, перемешайте. В банку положите листья капусты, на них половину подготовленной смеси, утрамбуйте. Затем высыпьте оставшиеся ягоды, сверху — оставшуюся капусту с морковью, также утрамбуйте. Поставьте под гнет на 3 дня, периодически протыкая и снимая пену. Готовую капусту поставьте в холодильник.

315. Огурцы «Традиционные»

На 3-литровую банку: 2 кг огурцов • 6 зонтиков укропа • 2 корня хрена • 6 зубчиков чеснока • 6 горошин душистого перца • 2 ст. ложки соли • 2 ст. ложки сахара • 2 ч. ложки уксусной эссенции • 1 л воды.

В стерилизованную банку выложите половину очищенных зубчиков чеснока, зонтиков укропа, нарезанного и очищенного хрена и горошины перца. Сверху поместите огурцы. Накройте оставшейся частью специй. Воду вскипятите с солью и сахаром и залейте содержимое банки. Добавьте эссенцию и сразу же закатайте.

316. Огурцы «Душистые»

На 3-литровую банку: 2 кг огурцов • 4 зонтика укропа • 1 ст. ложка семян горчицы • 3 бутона гвоздики • 1 корень хрена • 3–4 зубчика чеснока • 5–6 листьев черной смородины • 2 ст. ложки соли • 2 г лимонной кислоты • 1 л воды.

Огурцы вымойте, кончики обрежьте. На дно стерилизованной банки поместите горчицу, укроп, гвоздику, нарезанный хрен, очищенный чеснок, листья смородины. Сверху поместите огурцы. Приготовьте рассол и залейте им огурцы. Добавьте лимонную кислоту. Стерилизуйте 20 минут, закатайте крышкой.

317. Огурцы с морковью и перцем

На две 3-литровые банки: 4 кг огурцов • 4 моркови • 2 головки чеснока • 2 стручка жгучего перца • 1 корень хрена • 2 лавровых листа • 2 ст. ложки соли • 3 ст. ложки сахара • 150 мл 6 %-ного уксуса • 2 л воды.

Перец очистите от семян, нарежьте колечками, чеснок разделите на зубчики, очистите.

Морковь и хрен очистите и нарежьте кружками. Перемешайте. Выложите на дно стерилизованных банок половину смеси, затем поместите огурцы со срезанными кончиками, накройте оставшейся частью смеси. Воду вскипятите с солью и сахаром, залейте содержимое банок. Влейте уксус, герметично закупорьте. Храните в прохладном месте.

318. Огурцы с хреном

На 3-литровую банку: 1,7 кг огурцов • 4 листа хрена • 2 корня хрена • 1 головка чеснока • 4 зонтика укропа • 2 ст. ложки соли • 2 ст. ложки сахара • 1 ч. ложка лимонной кислоты • 1 л воды.

Огурцы вымойте, отрежьте кончики. Чеснок очистите, разберите на зубчики, нарежьте пластинами. Очищенный хрен измельчите. На дно стерилизованной банки поместите половину листьев хрена, затем — зонтики укропа, сверху выкладывайте огурцы, перемежая резаным корнем хрена и чесноком. Накройте оставшимися листьями и зонтиками. Залейте содержимое банки кипятком на 20 минут. Слейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и соль, вскипятите. Влейте в банку, добавьте кислоту и закатайте.

319. Огурцы с корицей и гвоздикой

На 3-литровую банку: 2 кг огурцов • 2–3 бутона гвоздики • 1 лавровый лист • 2 ст. ложки соли • щепотка корицы • 1 00 г сахара • 1/2 стакана яблочного уксуса • 1 л воды.

Огурцы очистите от кожицы, срежьте кончики. Выложите на дно стерилизованной банки гвоздику и лавровый лист, сверху поместите огурцы. Приготовьте заливку, вскипятив воду с солью, сахаром и корицей. После закипания добавьте уксус и сразу же залейте содержимое банки. Закройте герметично. Остудите и храните в прохладном месте.

320. Огурцы со смородиной

На 3-литровую банку: 1,7 кг огурцов • 100 г черной смородины • 100 г красной смородины • 6–8 листьев черной смородины • зонтики укропа • 1 ст. ложка соли • 2 ст. ложки сахара • 1 ст. ложка 9 %-ного уксуса • 1 л воды.

Огурцы промойте, обрежьте кончики. На дно стерилизованной банки выложите половину зонтиков укропа и листьев, затем поместите огурцы. Всыпьте смородину, залейте кипящим маринадом и укройте сверху оставшимися смородиновыми листьями и зонтиками укропа. Накройте чистой крышкой и стерилизуйте 35 минут. Закупорьте.

321. Огурцы с луком

На 3-литровую банку: 2 кг мелких огурцов • 3 головки репчатого лука • 1 ч. ложка горошин черного перца • 2 лавровых листа • 1,5 ст. ложки соли • 4 ст. ложки сахара • 1 стакан растительного масла • 1/2 стакана 6 %-ного уксуса • 1 л воды.

Огурцы вымойте, обрежьте кончики. Репчатый лук очистите и нарежьте полукольцами. Выложите, перемежая слои, поверх перца и лаврового листа в стерилизованную банку. Залейте прокипяченным и остуженным маслом. Приготовьте маринад, залейте содержимое банки и герметично закупорьте. Остудите. Храните в прохладном месте.

322. Огурцы с горчицей

На две 3-литровые банки: 4 кг огурцов • 2 ст. ложки зерен горчицы • 2 ст. ложки порошка горчицы • 1 ст. ложка душистого перца горошком • 6 зубчиков чеснока • 3 ст. ложки соли • 5 ст. ложек сахара • 2 ч. ложки уксусной эссенции • 2 л воды.

Огурцы вымочите 3 часа в холодной воде, срежьте кончики. Чеснок разберите на зубчики и очистите. Выложите на дно стерилизованных банок горошины перца, зерна горчицы, половину очищенного чеснока, сверху поместите огурцы, накройте оставшимися специями. Посыпьте горчичным порошком. Воду с сахаром и солью доведите до кипения, залейте содержимое банок. Добавьте эссенцию и сразу же закатайте.

323. Огурцы с болгарским перцем

На 3-литровую банку: 1,7 кг огурцов • 3 красных болгарских перца • 2 зонтика укропа • 3–4 горошины черного перца • 5 ст. ложек растительного масла • 1 ст. ложка соли • 1 ст. ложка сахара • 1 ст. ложка уксуса • 1 л воды.

Вымойте огурцы, отрежьте кончики. Перцы без семян нарежьте полосками. На дно стерилизованной банки положите укроп и горошины перца, затем выкладывайте огурцы, перемежая подготовленным болгарским перцем. Влейте прокипяченное растительное масло. Приготовьте маринад и залейте им содержимое банки. Герметично закупорьте. Храните в прохладном месте.

324. Огурцы с чесноком и эстрагоном

На 3-литровую банку: 1,8 кг огурцов • 4 зонтика укропа • 1 головка чеснока • 2–3 веточки эстрагона • по 5 горошин черного и душистого перца • 2–3 лавровых листа • 1 ст. ложка соли • 1 ст. ложка сахара • 2 ст. ложки уксуса • 1 л воды.

Огурцы вымочите 3 часа в холодной воде, промойте, срежьте кончики. На дно стерилизованной банки выложите эстрагон, зубчики чеснока, лавровые листы, горошины перца, затем — огурцы. Приготовьте горячий маринад и залейте им огурцы. Накройте чистыми крышками и стерилизуйте 30 минут. Закатайте герметично.

325. Огурцы резаные с укропом

На 2-литровую банку: 1,5 кг огурцов • 4 зонтика укропа • 1 пучок зелени укропа • 1 ст. ложка горошин душистого перца • 1,5 ст. ложки соли • листья смородины • 1 ч. ложка уксусной эссенции • 1 л воды.

Огурцы вымойте, нарежьте кружочками, уложите в чистую банку, перемежая зеленью, поверх листьев смородины, половины зонтиков укропа, горошин перца. Накройте оставшимися пряностями. Приготовьте кипящий рассол. Залейте огурцы. Влейте уксусную эссенцию, закройте крышкой. Остудите. Храните в прохладном месте.

326. Огурцы резаные с яблочным уксусом

На две 700-граммовые банки: 800 г огурцов • 8-10 горошин душистого перца • 1 пучок зелени укропа • 80 мл яблочного уксуса • 1 ст. ложка соли • 1 ч. ложка сахара • 1 л воды.

Огурцы нарежьте соломкой, выложите, перемежая зеленью, в стерилизованные банки поверх горошин перца. Приготовьте рассол. Залейте кипящим рассолом содержимое банки. Влейте уксус. Герметично закройте. Остудите. Храните в прохладном месте.

327. Ассорти из огурцов и помидоров

На 3-литровую банку: 800 г помидоров • 800 г некрупных огурцов • 1 головка чеснока • 1 корень хрена • 2 лавровых листа • 5–6 горошин черного перца • 2 зонтика укропа • 2 лавровых листа • 1,5 ст. ложки соли • 1 ст. ложка сахара • 1/2 ч. ложки лимонной кислоты • 1 л воды.

Помидоры и огурцы помойте, помидоры наколите, у огурцов срежьте кончики. На дно стерилизованной банки выложите половину очищенных зубчиков чеснока, нарезанного хрена, лавровые листья, горошины перца и укроп. Сверху поместите огурцы, на них — помидоры. Накройте оставшимися специями. Залейте на 15 минут кипятком. Слейте воду, на ее основе приготовьте рассол. Залейте содержимое банки. Добавьте кислоту, герметично закройте. Остудите и храните в прохладном месте.

328. Ассорти из огурцов и зеленых помидоров

На 3-литровую банку: 1 кг огурцов • 500 г зеленых помидоров • 1 головка чеснока • 1 ч. ложка горошин черного перца • 4 зонтика укропа • 2 ст. ложки соли • 2 ст. ложки сахара • 1 дес. ложка уксусной эссенции • 1 л воды.

На дно стерилизованной банки выложите горошины перца, зубчики чеснока и зонтики укропа. У огурцов срежьте кончики, помидоры нарежьте четвертинками. Выложите слоями в банку. Залейте на 10 минут кипятком, слейте воду. Приготовьте на ее основе рассол, залейте содержимое банки. Добавьте эссенцию, герметично закройте. Храните в прохладном месте.

329. Помидоры «Столичные»

На две 3-литровые банки: 3,5 кг помидоров • 6 зонтиков укропа • 4 лавровых листа • 6 горошин душистого перца • зелень укропа • 2 зубчика чеснока • 2 ст. ложки соли • 1 ст. ложка сахара • 2 ст. ложки 6 %-ного уксуса • 1 л воды.

Помидоры вымойте, обсушите и наколите со стороны плодоножки. На дно стерилизованных банок выложите половину специй. Затем заполните банки подготовленными помидорами «по плечики» и накройте оставшимися специями. Приготовьте маринад, доведите до кипения и залейте им помидоры. Накройте чистыми крышками и стерилизуйте 35 минут. Герметично закатайте.

330. Помидоры с листьями смородины и мяты

На 3-литровую банку: 1,7 кг помидоров • 1 горсть листьев мяты • 6–7 листьев черной смородины • 10 горошин душистого перца • 2 зубчика чеснока • 2 ст. ложки соли • 2 ч. ложки уксусной эссенции • 1 л воды.

На дно стерилизованной банки уложите промытые листья мяты и смородины, горошины перца и очищенные зубчики чеснока, следом — вымытые и обсушенные помидоры, которые необходимо наколоть со стороны плодоножки. Приготовьте маринад, вскипятите и залейте содержимое банки на 2 см ниже горлышка. Стерилизуйте 40 минут, закатайте.

331. Квашеные помидоры в капусте

На 10-литровое ведро: 2 кг помидоров • 8 кг белокочанной капусты • 1 кг моркови • 2 ст. ложки семян тмина • 1 ст. ложка семян горчицы • 300 г крупной соли.

Отделите несколько листьев и выложите дно эмалированного ведра. Капусту нашинкуйте, очищенную морковь натрите на крупной терке, помидоры наколите со стороны плодоножки. Выкладывайте подготовленные капусту с морковью и помидоры, посыпая помидорные слои солью, а капустные — специями. Накройте чистой марлей, оставьте бродить при комнатной температуре на 2–3 дня, периодически протыкая шпажкой и снимая пену. Когда брожение завершится, переставьте емкость в холод на 4–5 дней до полной готовности.

332. Помидоры в собственном соку

На 3-литровую банку: 4,5 кг некрупных помидоров • 2 лавровых листа • 3–4 горошины душистого перца • 2 ст. ложки соли • 4 ст. ложки сахара • черный молотый перец по вкусу.

Наколите со стороны плодоножки и выложите в стерилизованную банку 2 кг помидоров. Остальные плоды ошпарьте, снимите кожицу и протрите через сито. Посолите и поперчите, добавьте горошины перца и лавровые листы, доведите до кипения и варите, помешивая, 15 минут. Залейте содержимое банки горячей заливкой, накройте крышкой и стерилизуйте 20 минут. Закупорьте.

333. Помидоры, фаршированные чесноком

На 3-литровую банку: 2 кг помидоров • 2 головки чеснока • 2 лавровых листа • 2 зонтика укропа • 2,5 ст. ложки сахара • 2 ст. ложки соли • 1 ст. ложка 9 %-ного уксуса • 1 л воды.

Чеснок разберите на зубчики, очистите. Сделайте на каждом помидоре со стороны плодоножки надрез и вставьте по зубчику чеснока. Выложите на дно стерилизованной банки промытые зонтики укропа и лавровый лист, сверху поместите подготовленные помидоры. Залейте кипящим маринадом. Стерилизуйте 35 минут и закатайте крышку.

334. Помидоры, фаршированные чесноком и укропом

На 3-литровую банку: 2 кг помидоров • 1 головка чеснока • 1 большой пучок зелени укропа • 2 лавровых листа • 4–5 горошин душистого перца • 1,5 ст. ложки соли • 3 ст. ложки сахара • 180 мл 6 %-ного уксуса • 1 л воды.

У помидоров срежьте верхушки, выньте часть мякоти. Очищенный чеснок порежьте, соедините с измельченной зеленью. Смешайте с извлеченной мякотью и нафаршируйте помидоры. На дно стерилизованной банки положите специи, на них срезами вбок поместите фаршированные помидоры. Залейте горячим маринадом. Стерилизуйте 20–25 минут. Герметично укупорьте.

335. Зеленые помидоры, фаршированные морковью

На литровую банку: 6–7 зеленых помидоров • 3–4 моркови • головка репчатого лука • 5–6 зубчиков чеснока • 5 горошин душистого перца • 1,5 ст. ложки соли • 2 ст. ложки сахара • 1 ч. ложка уксусной эссенции • 1 л воды.

Измельчите лук и чеснок, соедините с тертой морковью. Помидоры вымойте, срежьте верхушки, выньте часть мякоти. Через надрезы наполните помидоры начинкой. Поместите фаршированные помидоры в стерилизованную банку поверх специй. Приготовьте кипящий маринад и залейте им помидоры. Стерилизуйте 15 минут, герметично закройте.

336. Маслята, маринованные с гвоздикой

На 600-граммовую банку: 500 г маслят • 3 ч. ложки соли • 1 ст. ложка сахара • 1 лавровый лист • 2–3 горошины черного перца • 4 бутона гвоздики • 3 ст. ложки 6 %-ного уксуса • 500 мл воды.

Маслята вымочите 40 минут в холодной воде, очистите, промойте. Крупные нарежьте на 2–3 части. Залейте кипятком и варите 30 минут, снимая пену. Промойте холодной водой, снова положите в кастрюлю, добавьте перец, лавровый лист, гвоздику. Приготовьте рассол с солью и сахаром. Варите в нем грибы 20 минут. Добавьте уксус, варите 2 минуты. Переложите горячие грибы вместе с жидкостью в стерилизованную банку и закатайте. Дайте остыть, храните в холодном месте.

337. Маслята, маринованные с луком

На две 600-граммовые банки: 1 кг маслят • 2 головки репчатого лука • 3–4 горошины черного перца • 2 лавровых листа • 2 ст. ложки сахара • 1,5 ст. ложки соли • 1 00 мл столового уксуса • 1 л воды.

Грибы варите 20 минут без соли, слейте воду. В чистые банки положите нарезанный дольками чеснок, перец и лавровые листья. Сверху слоями выкладывайте подготовленные грибы и нарезанный кольцами лук. Вскипятите воду с солью, сахаром и уксусом. Залейте горячим маринадом содержимое банки. Стерилизуйте 20 минут.

338. Маринованные опята

На две 600-граммовые банки: 1 кг опят • 2 ст. ложки соли • 3 ч. ложки сахара • 2 звездочки аниса • 3 горошины черного перца • 2 лавровых листа • 120 мл столового уксуса • 1 л воды.

Опята вымочите в холодной воде с 1 ст. ложкой соли, слейте воду. Залейте кипятком и варите 20 минут. Откиньте на дуршлаг, промойте, слейте воду. Снова выложите в кастрюлю с лавровыми листьями, перцем и анисом. Приготовьте рассол с оставшейся солью и сахаром, варите 30 минут. Добавьте уксус, варите 3 минуты. Разлейте в стерилизованные банки, закатайте. Храните в холодном месте.

339. Соленые сыроежки с чесноком

На две 750-граммовые банки: 1 кг сыроежек • 3–4 зубчика чеснока • 2 зонтика укропа • 1 ч. ложка горошин черного перца • 2 ст. ложки соли.

Сыроежки вымочите 30 минут в воде с половиной соли, осторожно выньте, переберите, отделите шляпки от ножек. Выкладывайте в банки слоями шляпки и ножки, пересыпая солью, специями и измельченным чесноком. Поставьте на 6–7 дней в холодильник.

340. Белые грибы в топленом масле

На две 750-граммовые банки: 1 кг некрупных белых грибов • 3 ст. ложки соли • 200 г топленого сливочного масла.

Грибы переберите, вымойте, удалите нижние части ножек. Крупные грибы нарежьте на несколько частей. Варите 30 минут в кипятке без соли, откиньте на дуршлаг. Стеклянные банки ошпарьте кипятком. Остывшие грибы пересыпьте солью и выложите в подготовленные банки. Залейте растопленным подогретым до 40–45 °С маслом и закрутите завинчивающимися крышками. Храните грибы в холодильнике.

341. Соленые грузди

На две 750-граммовые банки: 1 кг груздей • 1 головка чеснока • 4 ст. ложки соли • 4–5 зонтиков укропа • 10 листьев смородины.

Грибы вымойте. Обрежьте ножки на расстоянии 0,5 см от шляпок. Залейте заготовки холодной водой, добавьте 1 ст. ложку соли и оставьте на 2 суток, снимая пену и меняя воду каждые 12 часов. Воду слейте, промойте грибы и уложите слоями срезами вверх в банки. Каждый слой пересыпайте солью и перекладывайте измельченным чесноком, зонтиками укропа и листьями смородины. Поставьте под груз. Оставьте на 3 дня при комнатной температуре, затем уберите в холод под крышкой на 3–4 недели до готовности.

342. Грибная икра

На две 2-литровые банки: 1,5 кг лесных грибов (подосиновики, подберезовики, маслята) • 1 головка чеснока • 2 головки репчатого лука • 2 моркови • 1 ст. ложка томатной пасты • 80 мл растительного масла • сок 1/2 лимона • 4 горошины черного перца • 1 ч. ложка соли.

Грибы залейте кипятком, варите 30 минут. Извлеките, порежьте и тушите на масле 20 минут, затем добавьте мелко нарезанные лук, морковь, томатную пасту и тушите, подливая по мере надобности немного воды, около 1,5 часов. За несколько минут до окончания добавьте мелко нарезанный чеснок и сок лимона. Горячую икру разложите в стерилизованные банки, герметично закройте.

НАПИТКИ

343. Квас из ржаных сухарей

500 г ржаных сухарей • 50 г живых дрожжей • 1 стакан сахара • 100 г изюма • 2–3 веточки мяты • 4 л воды.

Залейте сухари 4 л кипятка и настаивайте 4 часа. Процедите. Отлейте стакан жидкости, разведите в ней дрожжи, соедините с основной массой, добавьте мяту, изюм и сахар. Настаивайте, накрыв марлей, в теплом месте 10 часов. Разлейте по бутылкам.

344. Квас мучной

3 стакана ржаной муки • 1 стакан сахара • 15 г живых дрожжей • 8 л воды.

Замесите тесто из муки и части горячей воды, чтобы оно имело консистенцию жидкой сметаны. Оставьте на 2 часа. В оставшейся воде, нагретой до 40 °С, разведите дрожжи и сахар, разбавьте тесто. Настаивайте ночь в теплом месте. Процедите и дайте напитку «дойти» сутки в холодильнике.

345. Квас брусничный

3 кг ягод свежей брусники • 1 кг сахара • 20 г дрожжей • 100 г изюма • 10 л воды.

Вымытые ягоды брусники поместите в эмалированный таз, разомните деревянной толкушкой. Влейте 10 л теплой воды. Дайте постоять 10 минут, процедите. Добавьте сахар, изюм и дрожжи. Оставьте в теплом месте на 12 часов. Процедите. Разлейте по бутылкам.

346. Квас имбирный

1 ст. ложка тертого корня имбиря • 2 ст. ложки изюма • сок и цедра 1 лимона • 1 стакан сахара • 10 г быстродействующих дрожжей • 2 л воды.

В воде комнатной температуры растворите сахар, добавьте имбирь, сок и цедру лимона, дрожжи и половину изюма. Настаивайте 2 суток при комнатной температуре, накрыв марлей. Процедите, разлейте по пластиковым бутылкам, добавив оставшийся изюм и закрутив крышки. Оставьте бродить 2 суток при комнатной температуре, затем переставьте в прохладное место.

347. Кисель из жимолости

2 стакана ягод жимолости • 1/2 стакана сахара • 2 ст. ложки крахмала • 2 л воды.

Ягоды залейте 2 л кипятка, добавьте сахар и варите, помешивая, 5 минут. Добавьте разведенный в 1 стакане холодной воды крахмал. Доведите на слабом огне, помешивая, до кипения.

348. Кисель из клюквы

2 стакана клюквы • 1/2 стакана сахара • 5 ч. ложек крахмала • 1 л воды.

Клюкву слегка помните деревянной толкушкой, засыпьте сахаром, влейте 1 л горячей воды и варите на умеренном огне 15 минут. Крахмал разведите в 1 стакане холодной воды. Влейте разведенный крахмал, размешав деревянной лопаткой. Доведите до кипения, снимите с плиты и дайте настояться 20 минут под крышкой.

349. Кисель из шиповника

1 стакан плодов шиповника • 5 ст. ложек сахара • 2 ст. ложки крахмала • 1 л воды.

Плоды шиповника промойте, залейте горячей водой, закройте крышкой и варите 15 минут. Дайте настояться в течение 6 часов, потом процедите и добавьте сахар. Отлейте 1 стакан холодного отвара и разведите в нем крахмал. Остальной отвар доведите до кипения. Добавьте, помешивая, разведенный крахмал. Снова доведите до кипения и охладите.

350. Кисель из груш

3-4 груши • 3 ст. ложки крахмала • 3 бутона гвоздики • сахар по вкусу • 4 стакана воды.

Груши очистите от кожуры, удалите сердцевины. Мякоть нарежьте дольками. Залейте кожуру 3 стаканами холодной воды, варите 20 минут с гвоздикой. Процедите, добавьте кусочки груши и сахар. Прокипятите, не давая грушам свариться. Загустите крахмалом, разведенным 1 стаканом холодной воды, доведите до кипения.

351. Кисель из тыквы

500 г мякоти тыквы • 40 г сливочного масла • 4 ст. ложки кукурузного крахмала • сахар по вкусу • 4 стакана воды.

Тыкву нарежьте на кусочки и тушите с добавлением сливочного масла 20 минут. Протрите через сито, влейте 3 стакана воды, доведите до кипения и влейте, помешивая, разведенный в оставшейся воде крахмал, добавьте сахар. Доведите до кипения.

352. Овсяный кисель

300 г овсяных хлопьев • 25 г сливочного масла • сахар и соль по вкусу • 1 л воды.

Овсяные хлопья залейте кипятком, настаивайте под крышкой 10 часов. Процедите и отожмите. Приправьте по вкусу сахаром и солью, варите, помешивая, на слабом огне, пока кисель не загустеет. Заправьте сливочным маслом.

353. Молочный кисель с морковным соком

3 стакана молока • 500 г моркови • 3 ст. ложки кукурузного крахмала.

Очищенную морковь измельчите на мелкой терке и отожмите сок через два слоя марли. Добавьте разведенный в холодном молоке крахмал. Проварите 10–15 минут, постоянно помешивая, снимите с огня.

354. Молочный кисель

4 стакана молока • 2 ст. ложки сахара • 3 ст. ложки картофельного крахмала.

Молоко доведите до кипения, но не дайте закипеть. Снимите с плиты и добавьте предварительно разведенный холодным молоком крахмал и сахар. Смесь варите, непрерывно помешивая, при слабом кипении 4–5 минут.

355. Кисель из кваса

1 л кваса • 150 г сахара • 2 ст. ложки крахмала • щепотка молотого кориандра.

Половину кваса соедините с сахаром и кориандром. Доведите до кипения. В оставшемся квасе разведите крахмал, влейте в кипящий квас. Помешивая, доведите до кипения.

356. Кисель лимонно-медовый

200 г меда • цедра 2 лимонов • 2 ст. ложки крахмала • 1 л воды.

Цедру залейте 1 л воды, варите 20 минут. Процедите. Добавьте мед. Доведите, помешивая и снимая пену, до кипения. Крахмал разведите в 3 ст. ложках холодной воды. Добавьте в медовый раствор, доведите, помешивая, до кипения.

357. Компот из ревеня

300 г стеблей ревеня • 3 бутона гвоздики • 100 мл чая каркаде • 150 г сахара • 2 л воды.

Стебли очистите от волокон, порежьте. Залейте кипятком, добавьте сахар, гвоздику. Варите 10 минут. При желании для цвета добавьте чай каркаде.

358. Компот из груш

2 груши • 1/2 стакана сахара • 2 стакана воды.

Воду вскипятите с сахаром. Груши разрежьте на четвертушки, удалите сердцевину. В кипящий сироп опустите кусочки груш, варите до готовности, не давая им свариться. Выньте груши шумовкой.

359. Компот из черники

2 стакана черники • 1/2 стакана сахара • 4 стакана воды.

Ягоды переберите, промойте в холодной воде. Воду поставьте на огонь, в теплой воде разведите сахар и доведите до кипения. Положите чернику в кипящий сахарный сироп. Варите около минуты. Кастрюлю с компотом снимите с огня и дайте остыть под закрытой крышкой.

360. Компот из сливы

300 г слив • 100 г сахара • 3 стакана воды.

В кастрюлю всыпьте сахар, залейте его горячей водой, доведите до кипения и варите 5–7 минут. Пока варится сироп, сливы промойте, разрежьте пополам и удалите косточки. Затем плоды опустите в кипящий сахарный сироп и варите 1–2 минуты, охладите.

361. Компот из вишни с косточками

600 г кислой вишни • 6 ст. ложек сахара • 500 мл воды • 500 мл вишневого сока.

Вишню переберите и промойте, косточки не удаляйте. Сок смешайте с водой, добавьте сахар, доведите до кипения и добавьте подготовленные ягоды. Снова доведите до кипения на умеренном огне, варите 1 минуту, снимите с плиты. Накройте крышкой и дайте остыть. Разлейте в стеклянные банки, храните в холодильнике 2 суток.

362. Компот из красной смородины

700 г красной смородины • 300 г сахара • щепотка ванилина • 2 л воды.

Смородину переберите, промойте, откиньте на дуршлаг, отделите ягоды от плодоножек. Приготовьте сироп из сахара и воды, вскипятите и поместите в него подготовленные ягоды, добавьте ванилин. Доведите до кипения, варите минуту и снимите с плиты. Дайте настояться под крышкой 15–20 минут, процедите и остудите.

363. Отвар шиповника с медом

500 г плодов шиповника • 2 ст. ложки жидкого меда • 1 л воды.

Плоды шиповника вымойте под струей холодной воды, залейте кипятком, добавьте жидкий мед. Поставьте на плиту, доведите до кипения, уменьшите огонь и варите, постоянно помешивая, пока объем жидкости не убавится на одну треть.

364. Чай из калины с шиповником

2-3 грозди калины • 2 ст. ложки свежих плодов шиповника • 1 ч. ложка меда • 300 мл воды.

Калину вымойте, снимите ягоды, слегка помните их ложкой и выложите в термос. Вымойте ягоды шиповника, добавьте к калине. Залейте 300 мл кипятка, закройте крышкой и выдержите 10 минут. Процедите. В чашку добавьте мед.

365. Сок тыквы с медом

400 г тыквы • 1 ст. ложка меда • щепотка корицы.

Удалите ложкой семенную часть, очистите тыкву от кожуры. Разрежьте мякоть на кусочки среднего размера и поместите в блендер. Измельчите и отожмите через свернутую в несколько слоев марлю. Смешайте тыквенный сок с медом и корицей.

«Как много мы, оказывается, не знаем о кулинарных традициях нашей родной земли! Открыв эту книгу, я поняла, что мои знания о русской кухне были очень поверхностными. Щи, пельмени да селедка — вот, пожалуй, и все, что появлялось на нашем столе из традиционных блюд. Когда же я изучила внимательно собранную здесь коллекцию рецептов, пришла в восторг. И остро осознала, что наши мудрые предки оставили нам богатейшее наследство: рецепты приготовления десятков потрясающих блюд. А еще мне сразу стало понятно, что практически каждый рецепт легок в исполнении и придется по вкусу моим домашним. Закуски и супы, зимние заготовки и выпечка, мясо и рыба, каши и напитки — любое блюдо можно освоить без особого труда, и я искренне рекомендую всем хозяйкам последовать моему примеру. Уверена, ваши близкие и друзья оценят щедрость русского застолья!»
Римма Попова, хозяйка с 55-летним стажем; мама, бабушка, прабабушка
ISBN 978-5-699-81880-8
9 785699 818808